

Arômes

Conception & fabrication
salé, sucré, sucré-salé

ARÔMES NATURELS SALÉS & NATURELS DE

FROMAGE - LÉGUME - VIANDE - MER

La sélection France Culinaire Développement



Fabriqué et conditionné en France

Rue du Gripail ZA - 35590 Saint-Gilles - Tél. : 02 99 96 80 09

www.france-culinaire.com



ARÔMES NATURELS FROMAGE

| Réf. | Désignation | DESCRIPTION | DOSAGE % |
|------|--|-------------------|-----------|
| C068 | ARÔME NATUREL NOTE EMMENTAL | | 1 à 2 |
| C067 | ARÔME NATUREL NOTE BEURRE | Caractéristique | 0,5 à 1 |
| 4439 | ARÔME NATUREL FROMAGE | Fromage croûte | 0,2 à 1 |
| 1098 | ARÔME NATUREL ARÔME BEURRE CHAUD | Caractéristique | 0,2 à 0,5 |
| 1211 | ARÔME NATUREL EMMENTAL | Croûte emmental | 0,2 à 0,5 |
| 1323 | ARÔME NATUREL ARÔME CAMEMBERT | Camembert crèmeux | 0,1 à 1 |
| C275 | ARÔME NATUREL FROMAGE CMT | Comté | 0,2 à 1 |
| C053 | ARÔME NATUREL ARÔME FROMAGE ITALIEN PRM | | 0,2 à 0,5 |
| 1590 | ARÔME NATUREL SAVEUR FROMAGE ITALIEN PRM | Parmesan | 0,2 à 0,5 |
| C267 | ARÔME NATUREL ARÔME EMMENTAL | | 0,1 à 1 |
| 1366 | ARÔME NATUREL TYPE CHÈVRE | | 0,3 à 0,6 |
| 1640 | ARÔME NATUREL NOTE CHEDDAR | Caractéristique | 0,5 à 1 |
| C175 | ARÔME NATUREL SAVEUR CHEDDAR | | 0,1 à 1 |
| C050 | ARÔME NATUREL NOTE CHEDDAR | cheddar doux | 0,5 à 1 |



ARÔMES NATURELS LÉGUME /DIVERS

| Réf. | Désignation | DESCRIPTION | DOSAGE % |
|------|---|----------------------------------|------------|
| 1268 | ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE LÉGUMES | Céleri, poireau | 0,5 à 2 |
| 0543 | ARÔME NATUREL BOUQUET DE LÉGUMES | Céleri, carotte | 1 à 2 |
| 0700 | ARÔME NATUREL ARÔME OIGNON RISSOLÉ | Caractéristique | 0,25 à 1,5 |
| 1251 | ARÔME NATUREL OIGNON FRIT GRILLÉ | Caractéristique | 0,5 à 1 |
| 1018 | ARÔME NATUREL PILI PILI | Piment | 0,05 à 0,2 |
| 4058 | ARÔME BOUILLON LÉGUMES NATUREL | Céleri, poireau, bouillon viande | 0,5 à 2 |
| 4137 | ARÔME NATUREL VIN BLANC | | 1 à 2 |
| C059 | ARÔME NATUREL ÉCHALOTE | Caractéristique | 0,2 à 0,5 |
| 1164 | ARÔME NATUREL POUR OLIVE | Alliacé, herbes aromatiques | 0,1 à 0,2 |
| 4063 | SELARÔME ÉCHALOTE | Caractéristique | 0,2 à 0,4 |
| 0939 | ARÔME MIREPOIX | Légumes, oignon, poireau | 0,5 à 1,5 |
| 0808 | ARÔME NATUREL ARÔME BASILIC | Caractéristique | 0,2 à 0,5 |
| 0535 | ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON | Exhausteur viande et légumes | 1 à 2 |
| 1095 | ARÔME NATUREL BRUNOISE | Tomate, oignon, céleri, carotte | 1 à 2 |
| 1322 | ARÔME NATUREL ÉPICES DÉLICE TOMATE | | 1 à 2 |
| 0941 | ARÔME NATUREL POUR QUENELLE | Épicé | 0,5 à 1 |
| 1238 | ARÔME NATUREL SAVEUR POIREAU COMPATIBLE CASHER | | 0,5 à 1 |
| 0951 | ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE LÉGUMES SS CELÉRI | Caractéristique | 1 à 2 |
| 4404 | ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE LÉGUMES | Légumes, céleri | 1 à 2 |
| 1533 | ARÔME NATUREL ÉPICES POUR VIN CHAUD | Cannelle, gingembre | 1 à 2 |
| 0934 | ARÔME NATUREL ARÔME TRUFFE | Truffe blanche | 0,5 à 1 |



ARÔMES NATURELS VIANDES

| Réf. | | DESCRIPTION | DOSAGE % |
|------|---|---------------------------|------------|
| 1580 | ARÔME NATUREL SAVEUR JAMBON SEC ESPAGNOL | Jambon fumé | 0,5 à 2 |
| 4048 | ARÔME NATUREL ARÔME BOEUF | Fond de bœuf, oignon | 1 à 2 |
| 1618 | ARÔME NATUREL ARÔME VEAU | Caractéristique | 0,5 à 2 |
| 1151 | ARÔME NATUREL ARÔME BŒUF | Bœuf rôti, alliacé | 0,4 à 1 |
| 1354 | ARÔME VOLAILLE ROTIE GRILLÉE NATUREL | Volaille rôtie / grillée | 0,5 à 1,5 |
| 0943 | ARÔME NATUREL TRADITION | Viandé, grillée | 0,05 à 0,5 |
| 1255 | ARÔME NATUREL ARÔME BACON | Viandé, bacon | 0,25 à 1 |
| 1034 | ARÔME NATUREL ARÔME BOEUF CUISINÉ | Bœuf grillé alliacé | 0,5 à 2 |
| 1653 | ARÔME NATUREL ARÔME BACON | Viandé, fumé | 0,5 à 1 |
| 4045 | ARÔME NATUREL GOUT GRILLÉ | Grillé viande oignon | 0,5 à 1 |
| 1019 | ARÔME NATUREL ARÔME POULET RÔTI CC | Caractéristique | 0,2 à 0,5 |
| 1298 | ARÔME NATUREL ARÔME FOND DE VOLAILLE | Poulet, caramélisé | 1 à 1,5 |
| 1340 | ARÔME VEAU ROTI NATUREL VEGETARIEN | Fond de veau | 0,5 à 1,5 |
| 1442 | ARÔME NATUREL POUR BLANQUETTE DE VEAU | Veau cuisiné | 1 à 2 |
| 1188 | ARÔME NATUREL ARÔME CANARD RÔTI | Caractéristique | 0,5 à 1,5 |
| 4263 | ARÔME VIANDE EXHAUSTEUR | Exhausteur viande | 1 à 2 |
| 1453 | ARÔME RÔTI | Viande rôtie grillée | 0,5 à 1 |
| 4050 | ARÔME NATUREL ARÔME VOLAILLE | Caractéristique | 1 à 2 |
| 0879 | ARÔME NATUREL SAVOURY | Fond de viande exhausteur | 0,5 à 1,5 |
| 0578 | ARÔME NAT BOEUF GRILLÉ | Viande grillée | 0,5 à 1,5 |
| 0554 | ARÔME NATUREL ARÔME MOELLE | Viandé, gras | 0,5 à 2 |
| 0803 | ARÔME NATUREL ARÔME BOUILLON DE VOLAILLE | Caractéristique | 1 à 2 |
| 0555 | ARÔME NATUREL ARÔME BOEUF | Fond de bœuf | 0,5 à 2 |
| 4471 | ARÔME NATUREL ARÔME FOND DE VOLAILLE | | 1 à 2 |
| 1470 | ARÔME NATUREL BOUILLON DE VOLAILLE VÉGÉTARIEN | Caractéristique | 0,5 à 2 |
| 0557 | ARÔME NATUREL FOND DE VOLAILLE | | 0,5 à 2 |



ARÔMES NATURELS MER

| Réf. | Désignation | DESCRIPTION | DOSAGE % |
|------|-----------------------------------|---------------------------------|------------|
| 4159 | ARÔME NATUREL FUMET POISSON | Poisson cuisiné, épice | 0,25 à 1,5 |
| 1225 | ARÔME NATUREL ARÔME CHATKA | Crustacés, crabe | 0,4 à 0,6 |
| 4051 | ARÔME NATUREL ARÔME CRUSTACÉS | Crustacés, crevette | 0,5 à 1 |
| 0718 | ARÔME NATUREL ARÔME SAUMON | Caractéristique | 0,5 à 1 |
| 1450 | ARÔME NATUREL FUMET DE POISSON | Poisson cuisiné, oignon, safran | 0,5 à 2 |
| 0547 | ARÔME NATUREL DE LA MER | Crustacés, crevette | 1 à 2 |
| 1380 | ARÔME ÉCREVISSE | Crustacés, écrevisse | 0,5 à 1 |
| 0724 | ARÔME SAUMON | Caractéristique | 0,5 à 1 |
| 1169 | ARÔME NATUREL ARÔME FUMET POISSON | Poisson cuisiné | 0,5 à 1,5 |

ARÔMES NATURELS DE

| Réf. | Désignation | DESCRIPTION | DOSAGE % |
|------|---|-----------------|------------|
| 0749 | SELARÔME POIVRE HAL | | 0,2 à 0,5 |
| 0699 | SELARÔME CANNELLE | | 0,2 à 0,5 |
| 0842 | ARÔME NATUREL ESTRAGON SUR HUILE | | 0,5 à 1 |
| 4261 | SELARÔME ROMARIN | Caractéristique | 0,5 à 1 |
| 4476 | SELARÔME GINGEMBRE | | 0,5 à 1 |
| 1014 | SELARÔME FENOUIL | | 0,5 à 1 |
| 4272 | SELARÔME AIL RENFORCÉ | | 0,1 à 0,5 |
| 0988 | SELARÔME GENIÈVRE | | 0,1 à 0,5 |
| 4001 | SELARÔME BASILIC | | 0,2 à 0,5 |
| 1183 | ARÔME NATUREL DE BASILIC | Sur huile | 0,3 à 0,5 |
| 4475 | SELARÔME ROMARIN VERT | | 0,2 à 0,5 |
| C058 | ARÔME NATUREL D'ÉCHALOTE | | 0,2 à 0,5 |
| 1480 | ARÔME NATUREL D'AIL SUR ALCOOL | | 0,2 à 0,5 |
| 4170 | SELARÔME GIROFLE | | 0,05 à 0,2 |
| 4259 | SELARÔME OIGNON | | 0,2 à 0,5 |
| 4003 | SELARÔME LAURIER | | 0,2 à 0,5 |
| 4258 | SELARÔME CORIANDRE | | 0,2 à 0,5 |
| 4007 | SELARÔME CÉLERI | | 0,2 à 0,5 |
| C046 | ARÔME NATUREL AIL | | 1 à 2 |
| C063 | ARÔME NATUREL LAURIER | | 0,2 à 0,5 |
| 4005 | SELARÔME THYM | Caractéristique | 0,2 à 0,5 |
| 4037 | DEXARÔME POIVRE | | 0,2 à 0,5 |
| 0858 | ARÔME NATUREL POIVRE ROYAL | | 0,2 à 0,5 |
| 4000 | SELARÔME AIL | | 0,2 à 0,5 |
| 1465 | ARÔME NATUREL POIVRE GRIS | | 0,2 à 0,5 |
| 1386 | ARÔME NATUREL DE POIVRE SANS ALLERGÈNES | | 0,2 à 0,5 |
| 4004 | SELARÔME POIVRE | | 0,2 à 0,5 |
| 4006 | SELARÔME MUSCADE | | 0,2 à 0,5 |
| 1259 | ARÔME POIVRE SUR SEL | | 0,1 à 0,3 |
| 0743 | ARÔME NATUREL DE POIVRE | | 0,1 à 0,3 |