

ARTICOLI AROMATIZZANTI



PASTAROMI

Aromi in pasta a base di preparazioni aromatizzanti colorate, ideali per aromatizzare prodotti da forno. Gusti disponibili: Arancio, Panettone, Limone, Croissant.

Vantaggi:

- Ampia possibilità di utilizzo
- Stabilità in cottura e surgelazione
- Facilità d'impiego.
- Utilizzabile a freddo e da forno.
- Ottimo binomio qualità prezzo

Bottiglia da 1 Kg in cartone da 6

Dosaggio: 5-10 g : 1.000 g



OROBIANCO

Aroma in polvere gusto Panna/Vaniglia ideale per Biscotteria, Creme, Paste lievitate e Paste Montate.

Vantaggi:

- Conferisce al prodotto finito un gusto deciso di panna e vaniglia.
- Alta concentrazione.
- Ampia possibilità d'utilizzo.
- Stabile in cottura e surgelazione.
- Utilizzabile a freddo e da forno.
- Confezione: pratico secchiello.

Secchiello da 1 Kg

Dosaggio 3-5 g : 1.000 g



PASTA ZABAIONE

Pasta zabaione di ottima qualità, ideale per aromatizzare creme, panna, zucchero fondente (**MAGIC FONDANT**) e gelato.

Vantaggi:

- Conferisce al prodotto finito un gusto deciso di Zabaione.
- Facilità di utilizzo, si miscela molto rapidamente a panna o crema pasticcera.
- Alta resa: 100-200 g per Kg. di crema o panna, 30-50 g per Kg. di **MAGIC FONDANT**.

Vaso in vetro 1,7 x 6 Kg = cartone 10,2 Kg



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050Grassobbio(BG) • Tel.+390354242742 • Fax+390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859