

Aromi Pasticceria e Panificazione

LE NOSTRE PROPOSTE

| Aromi pasticceria e panificazione | Dosaggio | Naturale | Sintesi | Polvere | Liquido | Idro | Lipo | Vegan |
|-----------------------------------|----------|----------|---------|---------|---------|------|------|-------|
| Arancio | 1/1000 | x | | x | x | x | x | x |
| Burro | 1/1000 | x | x | x | x | x | x | |
| Croissant | 1/1000 | | x | | x | | x | |
| Colomba | 1/1000 | | x | | x | | x | |
| Limone | 1/1000 | x | | x | x | x | x | x |
| Panettone | 1/1000 | | x | | x | | x | |
| Rhum | 1/1000 | x | x | x | x | x | x | x |
| Estratto di vaniglia | 1/1000 | x | | | x | | x | x |

Tutti i prodotti possono essere realizzati in confezioni da kg1 e kg25; i prodotti liquidi possono essere confezionati in pack da 1 litro e 5 litri.

Antiossidanti naturali
Aromi coloranti naturali
Aromi gelateria
Latte e derivati
Aromi pasticceria e panificazione
Materie prime
Preparati funzionali
Semi oleaginosi
Spezie

UTILIZZO AROMI PASTICCERIA E PANIFICAZIONE

Si tratta di aromi che hanno incontrato i gusti di un'ampia platea di consumatori e che in larga misura si sono declinati anche nella versione Naturale.

Sono prodotti di facile impiego e con ottimo rapporto costo/qualità.

Molti dei nostri aromi contemplano l'uso solo di estratti naturali, per una alimentazione più sana e sicura. Il nostro staff tecnico è disponibile nel valutare richieste di prodotti realizzati ad hoc.



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni



Wincoco Tecnologie Alimentari srl

Sede legale - Via Brolo 85, 25075 Nave (BS)
Stabilimento - Via Adige 10, 26034 Piadena (CR)
C.F. e P.Iva - 03896070988
www.wincota.it info@wincosrl.com
Tel. +39 030 5570418