

Aromi Naturali e Aromi Tartufo



W I N C O
Ingredienti naturalmente buoni

LE NOSTRE PROPOSTE

AROMI NATURALI E AROMI TARTUFO

Denominazione prodotto	Etichetta	Resa	Polvere	Liquido	Vegan	Idro	Lipo	Gluten free
AROMA TARTUFO BIANCO 5199	Aroma	1/1000	x	x	x		x	x
AROMA TARTUFO BIANCO 5199 SA	Aroma	1/1000	x	x	x		x	x
AROMA TARTUFO BIANCO 4812	Aroma	1/1000		x	x		x	x
AROMA NATURALE TARTUFO BIANCO 107182	Aroma naturale	1/100	x	x	x		x	x
AROMA NATURALE TARTUFO BIANCO 107182 SA	Aroma naturale	1/100	x	x	x		x	x
AROMA TARTUFO NERO 74181	Aroma	1/1000	x	x	x		x	x
AROMA TARTUFO NERO 3507	Aroma	1/1000	x		x		x	x
AROMA NATURALE TARTUFO NERO 107182	Aroma naturale	1/100	x	x	x		x	x
INSAPORITORE AL TARTUFO	Aroma		x		x		x	x
COLORANTE NERO VEGETALE	Colorante naturale	1/100	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 gastronomia

Aromi tartufo

Mix burger e carni macinate

Conce e aromi per insaccati

Erbe aromatiche

Materie prime

Mix insaccati stagionati

Ortaggi disidratati

Preparati funzionali

Preparati gastronomia

Mix salsiccia e salumi

Semi oleaginosi

Spezie

Varietà di pepe

UTILIZZO AROMI NATURALI E AROMI

Tutti i nostri Aromi sono formulati con l'obiettivo di mantenere nel tempo la forza e la nota aromatica prescelta

Gli Aromi Naturali contemplano l'uso solo di ESTRATTI NATURALI, per una alimentazione più sana e sicura, e in linea con i più recenti orientamenti del mercato. Con il termine 'aroma' si definisce la percezione complessiva delle impressioni olfattive e gustative di un alimento. Gli aromi si sviluppano dall'incontro di sostanze attive con i nostri organi sensoriali situati all'interno della bocca, del naso e nella gola.

Le componenti caratteristiche degli aromi naturali sono gli estratti e le sostanze aromatiche naturali. A seconda delle necessità vengono mixati in diversi rapporti.

Gli aromi naturali sono sostanze che si trovano in natura o negli alimenti. Si ottengono da materie prime vegetali o animali, mediante procedimenti tradizionali di preparazione dei prodotti alimentari, ma anche mediante processi fisici o enzimatici idonei, o mediante fermentazioni microbica.

Gli aromi naturali si distinguono per lo più per la loro maggiore genuinità rispetto agli aromi artificiali. Per via dell'utilizzo di materie prime naturali, sono ovviamente anche più costosi.

STRUTTURANTI PER CREME E SALSE

Sono soluzioni e sistemi funzionali addensanti per preparati a base di tartufo. Si tratta di prodotti che di norma vengono studiati caso per caso in relazione agli obiettivi e alle necessità del cliente.

Abbiamo inoltre sviluppato diverse basi per insaporitori in polvere adattabili alle esigenze del cliente

NOTE INFORMATIVE

I dettagli dei singoli prodotti sono deducibili dalle rispettive Schede Tecniche.



Winco 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.wincotait info@wincosrl.com
Tel. +39 030 5570418