



АРОМАТИЗАТОРЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО НАПРАВЛЕНИЯ



КОМПАНИЯ АЗАНТА представляет на российском рынке широкий ассортимент пищевых ароматизаторов лучших европейских компаний.

Все ароматизаторы производятся из высококачественного сырья, проходят строгий контроль, и соответствуют европейским стандартам серии (ISO, HACCP, GMP).

На территории Российской Федерации качество продукции европейских подтверждается нормативными документами с требованиями технических регламентов.

Также наши технологи ответят на все возникшие вопросы при изучении данного предложения.

Тел. +7 (865)223-95-04, 256-72-46

www.azanta.ru e-mail: info@azanata.ru

Наименование ароматизатора	Описание профиля	Рекомендуемые дозировки, %
Мясная группа		
Баранина	Мясной, с характерными нотами	0,10
Бекон	Мясной, с копченой нотой	0,15
Бекон	Мясной, жирный	0,10
Ветчина	Мясной, вареный, с жирной нотой	0,07
Ветчина	Мясной, вареный, с пряной нотой	0,20
Говядина	Мясной, вареный	0,20
Говядина	Мясной, бульонный, наваристый	0,15
Говядина	Говяжий жир	0,10
Копченость	Копченый, с легкой кислинкой	0,10
Копченость	Древесный, с нотой гриля	0,10
Курица	Куриный, с жареной нотой	0,05
Курица	Куриный, с жирной нотой	0,07
Курица	Куриный, мясной, тушеный	0,05
Курица	Куриный, белое мясо	0,10
Ливер	Мясной, вареный	0,15
Мясо вареное	Мясной, вареный	0,05
Мясо	Мясной, вареный, усилитель	0,10
Мясо копченое	Мясной, с копченой нотой	0,05
Мясо - гриль	Мясной, жареный на гриле	0,05
Пряный	Мясной, вареный	0,05
Свинина	Мясной, варено-копченый	0,05
Свинина	Мясной, пряный	0,15
Свинина	Мясной, вареный	0,20
Сырная группа		
Сыр	Тип «Эмменталер»	0,15
Сыр	Сливочный, тип «Виола»	0,10
Сыр	Тип «Гауда»	0,30

Тел. +7 (865)223-95-04, 256-72-46

www.azanta.ru e-mail: info@azanata.ru

Сыр	Тип «Чеддер»	0,15
Сыр	Тип «Пармезан»	0,15
Сыр	Тип «Моцарелла»	0,10
Сыр	Сыр сливочный	0,10
Сыр	Сыр сливочный, зрелый	0,08
Сыр	Сыр тип «Чеддер», зрелый	0,10
Масляно – молочная группа		
Масло	Сливочный, сладкий	0,05
Молоко	Молочный	0,05
Сливки	Сливочный, молочный	0,05
Грибная группа		
Грибы	Типичный вкус шампиньонов	0,10
Грибы	Шампиньоны со сливочной нотой	0,08
Грибы	Профиль лесных грибов с жареной нотой	0,20
Грибы	Профиль жареных лесных грибов	0,10
Рыбная группа		
Лосось	Рыбный, вареный	0,10
Креветка	Креветочный, вареный	0,20
Красная икра	Икорный, рыбный	0,15
Группа специй, пряностей и овощей		
Базилик	Травяной, свежий	0,05
Венгерская смесь	Пряный, с нотами томата, болгарского перца и чеснока	0,25
Горчица / хрен	Пикантный, жгучий	0,10
Горчица	Пикантный, жгучий	0,10
Индийские специи	Пряный, карри	0,05
Кетчуп	Пряный, кисло-сладкий, острый	0,02
Кориандр	Травяной, свежий, пикантный	0,10

Тел. +7 (865)223-95-04, 256-72-46

www.azanta.ru e-mail: info@azanata.ru

Лук	Луковый, свежий	0,10
Лук	Луковый, жареный	0,10
Маринованные огурцы	Пряный, маринованный	0,10
Оливковое масло	Оливковый, маслянистый	0,05
Олива черная	Оливковый	0,10
Перец	Пряный, душистый	0,05
Перец Джалапено	Профиль болгарского перца	0,10
Пицца	Пряный, с нотами орегано	0,20
Сальса	Пряный, пикантный, острый	0,15
Соевый соус	Пряный, умами	0,10
Томат	Вареный, консервированный	0,03
Томат	Свежий, томатный сок	0,05
Укроп	Травяной, укропный, пряный	0,10
Укроп	Травяной, пряный, свежий	0,05
Чеснок	Зеленый, свежий	0,03
Чеснок	Зеленый, свежий	0,03
Чили	Жгучий	0,01
Чили	Красный перец чили	0,05

Тел. +7 (865)223-95-04, 256-72-46

www.azanta.ru e-mail: info@azanata.ru