



**АЗАНТА**

ГАРМОНИЯ ВКУСА ЧЕРЕЗ СИНТЕЗ  
ПРИРОДЫ, НАУКИ И ТЕХНОЛОГИЙ

## АРОМАТИЗАТОРЫ ДЛЯ СОУСОВ

ТИП	НАИМЕНОВАНИЕ	ДОЗИРОВКА, %
АРОМАТИЗАТОР	АДЖИКА	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	БАЗИЛИК	0,05-0,08
АРОМАТИЗАТОР	ВАСАБИ	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ГРУЗИНСКИЙ СОУС	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	КУМИН	0,02-0,05
АРОМАТИЗАТОР	МАСАЛА (ЧАЙ СО СПЕЦИЯМИ)	0,05-0,08
АРОМАТИЗАТОР	ПАПРИКА	0,10-0,13
АРОМАТИЗАТОР	ПРОВАНСКИЕ ТРАВЫ	0,02-0,05
АРОМАТИЗАТОР	СОЕВЫЙ СОУС	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	СОУС ДЛЯ БУРГЕРА	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	СОУС ЧИЛИ (СИРАЧА)	0,02-0,05
АРОМАТИЗАТОР	ТАМАРИНД	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ТКЕМАЛИ	0,010-0,13
АРОМАТИЗАТОР	ХАРИССА	0,02-0,04
АРОМАТИЗАТОР	ЦЫГАНСКИЙ СОУС	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ЧЕСНОК	0,02-0,05
АРОМАТИЗАТОР	ЧЕРНЫЙ ЧЕСНОК	0,10-0,15
АРОМАТИЗАТОР	ЧИЛИ	0,05-0,07
АРОМАТИЗАТОР	ЧИПОТЛЕ (КОПЧЕНЫЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ)	0,02-0,05
АРОМАТИЗАТОР	ШРИРАЧА ЧИЛИ СОУС	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	БАРБЕКЮ СОУС (КОПТИЛЬНЫЙ)	0,05-0,08
АРОМАТИЗАТОР	БЕКОН	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ВЕТЧИНА	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ГОВЯДИНА	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	КУРИЦА	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ТИРОЛЕР (ГОВЯДИНА КОПЧЕНАЯ)	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ЛЕЧО	0,10-0,12
АРОМАТИЗАТОР	МЯСО	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ОВОЩИ ГРИЛЬ	0,15-0,20
АРОМАТИЗАТОР	ОГУРЕЦ	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ОЛИВКА ЧЕРНАЯ	0,08-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ПЕСТО	0,10-0,12
АРОМАТИЗАТОР	САЦЕБЕЛИ	0,08-0,10
АРОМАТИЗАТОР	ТАРТАР КЕТЧУП	0,08-0,10
АРОМАТИЗАТОР	УКРОП	0,10-0,15
АРОМАТИЗАТОР	ЧАКАЛАКА (ОВОЩНОЙ САЛАТ)	0,10-0,15
АРОМАТИЗАТОР	СЫР	0,10-0,15
АРОМАТИЗАТОР	ЧЕТЫРЕ СЫРА (ПИЦЦА)	0,10-0,15
АРОМАТИЗАТОР	СЫР (ЭММЕНТАЛЬ)	0,05-0,10
АРОМАТИЗАТОР	СЫР (ЧЕДДЕР)	0,20-0,30
АРОМАТИЗАТОР	СЫР (ПАРМЕЗАН)	0,15-0,20
АРОМАТИЗАТОР	КОЛА	0,02-0,05
АРОМАТИЗАТОР	КЛЕН	0,02-0,05
АРОМАТИЗАТОР	МАСЛО	0,10-0,15
АРОМАТИЗАТОР	КРАБ	0,05-0,08
АРОМАТИЗАТОР	КРЕВЕТКА	0,05-0,08
АРОМАТИЗАТОР	КРАСНАЯ ИКРА	0,05-0,08
АРОМАТИЗАТОР	ЛОСОСЬ КОПЧЕНЫЙ	0,05-0,08

**АЗАНТА**

Тел.: (8652) 23-95-04 [info@azanta.ru](mailto:info@azanta.ru)