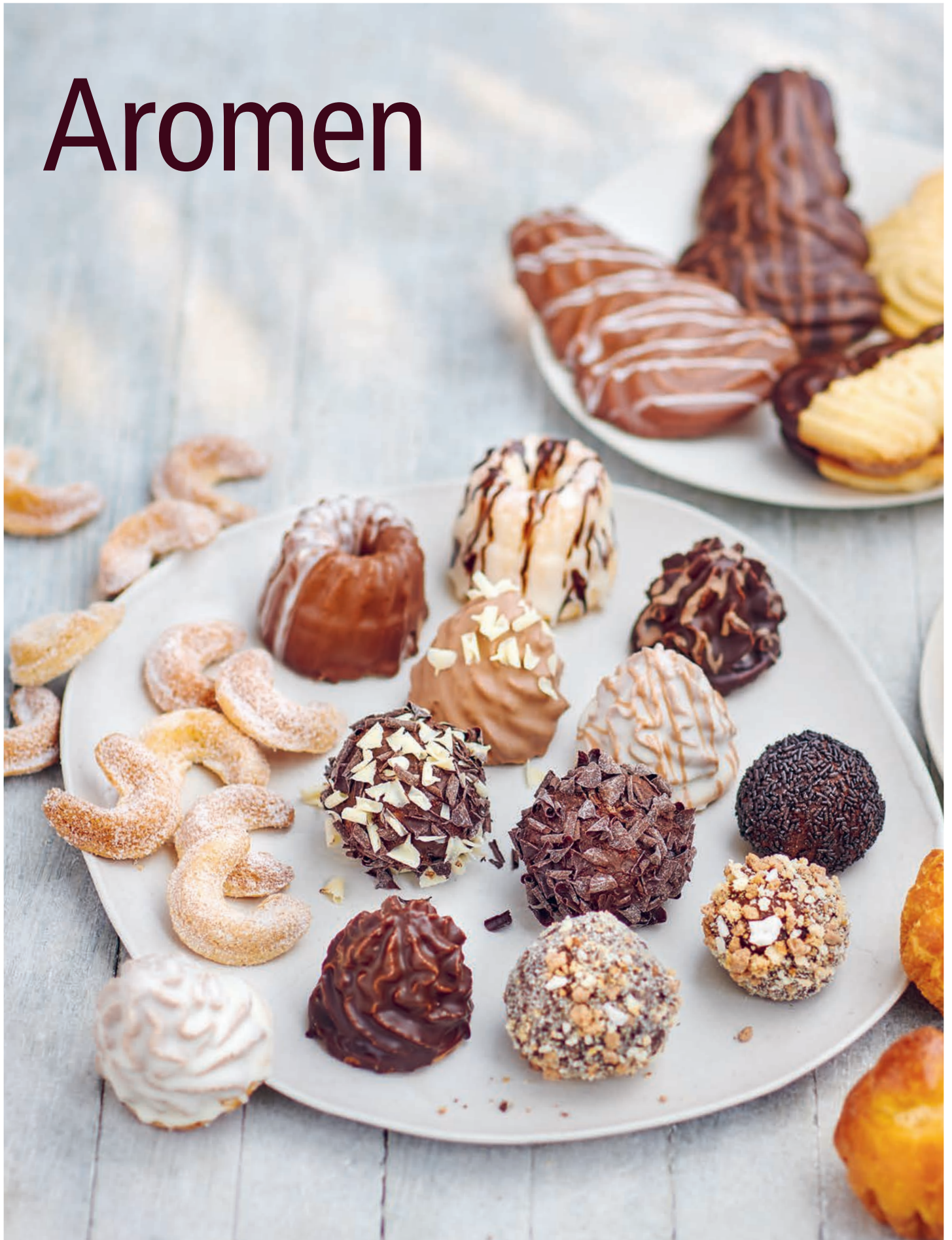


Aromen



Siebin



Aromen

Alle Produkte auf einen Blick:

PULVERISIERT

Vanille-Nr.1, natürlich 3

FLÜSSIG

MANANA Vanille, natürlich 5

ANTILLA Rum, natürlich 5

MESSINA Zitrone, natürlich 5

PASTÖS

KP Bantusin, natürlich 6

KP Eierlikör 6

KP Haselnuss 7

KP Jamaica-Rum 7

KONZENTRAT /SPIRITUOSE

Grand Marnier® 50 % 8

Aromen und Pasten sind Lebensmittelzubereitungen, die Gebäcken ihren typischen Geschmack verleihen. Sie sind ein wesentliches Mittel, um Backwaren die individuelle Note Ihres Betriebes zu geben.

Mit so wenig Inhaltsstoffen wie möglich gewährleisten wir ein ausgezeichnetes Handling und die absolute Gelingsicherheit Ihrer Gebäcke.

— + —

hohe Ergiebigkeit

anwenderfreundlich und sicher

pulverisiert, pastös oder flüssig – stets die richtige Lösung

mit natürlichen Aromen, wo es möglich ist



PULVERISIERT

Aromen für Teige und Massen,
Cremes und Eis.



mit natürlichen Aromen, ergiebig
und geschmacksintensiv

backstabil mit gleichbleibenden
Backergebnissen

gut dosierbar und einfach zu lagern

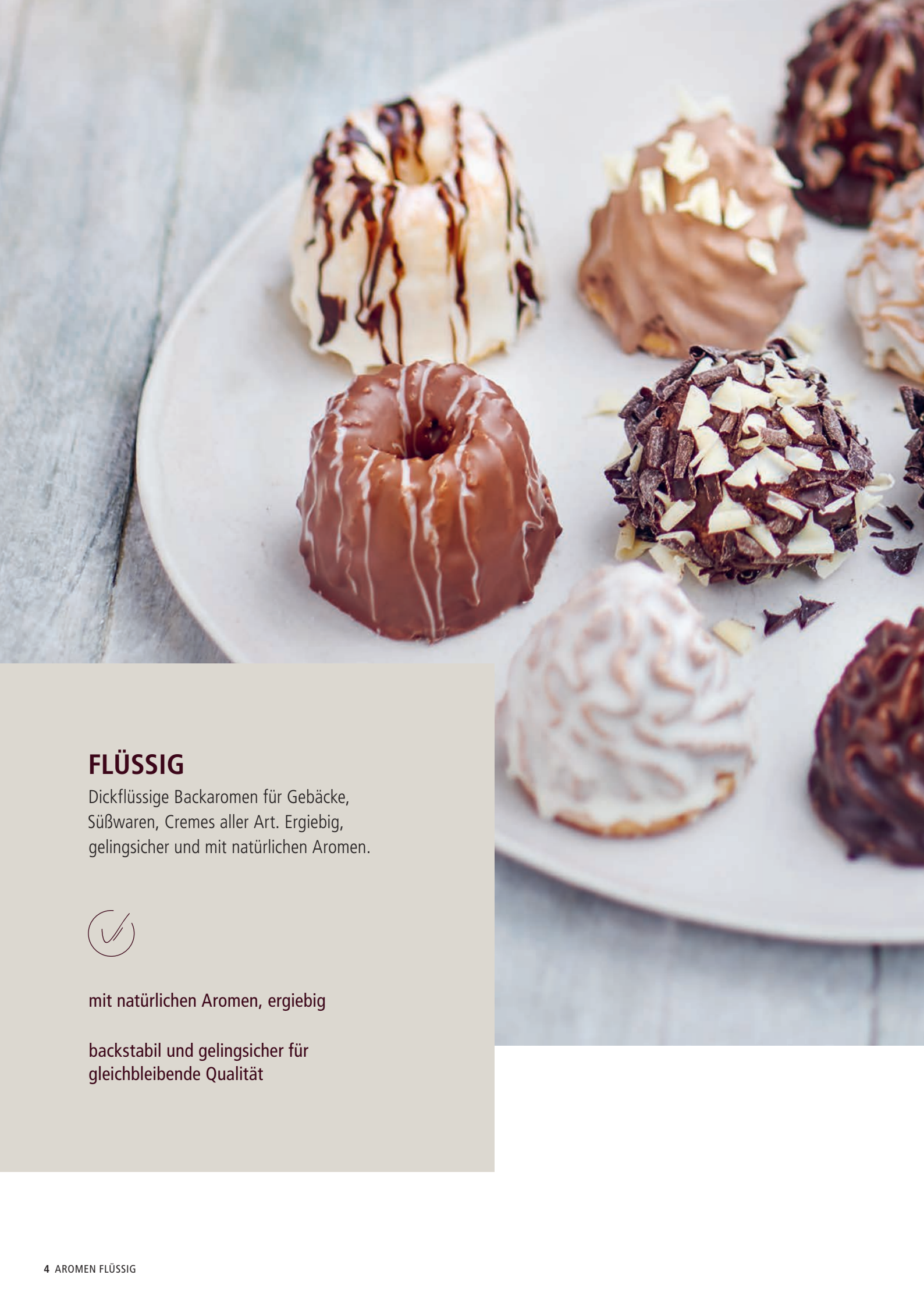
Vanille-Nr.1, natürlich

für echte Vanillegebäcke mit extrahierten, gemahlene
Vanilleschoten (sichtbar im Endgebäck), sehr ergiebig
Lebensmittelzubereitung mit Aromatisierung von Massen,
Teigen, Baumkuchen, Stollen und Vanillegebäck.
Mit natürlichem Vanillearoma.

Dosierung: 10 g : 1000 g



0,7 kg Dose | Artikel-Nr. 2196034



FLÜSSIG

Dickflüssige Backaromen für Gebäcke, Süßwaren, Cremes aller Art. Ergiebig, gelingsicher und mit natürlichen Aromen.



mit natürlichen Aromen, ergiebig

backstabil und gelingsicher für
gleichbleibende Qualität



MANANA Vanille, natürlich

mit einem Bourbon-Vanille-Auszug

Lebensmittelzubereitung zum Aromatisieren von Feinbackwaren, Süßwaren, Cremes aller Art und Speiseeis. Mit natürlichem Vanillearoma.

Dosierung: 3–5 g : 1000 g



2,5 l Kanister | Artikel-Nr. 2110631

ANTILLA Rum, natürlich

enthält original Jamaica Rum

Lebensmittelzubereitung zum Aromatisieren von Feinbackwaren, Süßwaren, Cremes aller Art und Speiseeis. Mit natürlichem Rumaroma.

Dosierung: 3–5 g : 1000 g



2,5 l Kanister | Artikel-Nr. 2121631

MESSINA Zitrone, natürlich

toller Zitronengeschmack

Natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen zum Aromatisieren von Feinbackwaren, Süßwaren, Cremes aller Art und Speiseeis.

Dosierung: 3–5 g : 1000 g



2,5 l Kanister | Artikel-Nr. 2180031



KP Bantusin, natürlich

mit natürlichen Aromastoffen, konturenstabil

Lebensmittelzubereitung zum Aromatisieren von Sahne-, Creme- und Pralinenfüllungen.

Dosierung: 40–80 g : 1000 g



3,5 kg Eimer | Artikel-Nr. 2320036

PASTÖS

Konditorei Aromapasten für Sahne, Cremes, Glasuren, Pralinenfüllungen, Fondant, Speiseeis und Milchmodgetränke.



hohe Ergiebigkeit

breites Einsatzspektrum

leicht zu verarbeiten

KP Eierlikör

verleiht Gebäcken die typische Eierlikörnote

Lebensmittelzubereitung zum Aromatisieren von Cremes, Füllungen, Sahne, Glasuren, Desserts, Toppings, Tränken und Sand- und Rührmassen.

Dosierung: 40–60 g : 1000 g



2,5 kg Kanister | Artikel-Nr. 2376031

KP Haselnuss

mit Haselnussmark

Haselnusscreme aus Haselnusskernen.
Zum Verfeinern von Sahne, Glasuren, Cremes,
Nussgebäcken und Milchmodiggetränken.

Dosierung: 40–60 g : 1000 g



3,5 kg Eimer | Artikel-Nr. 2310036

KP Jamaica-Rum

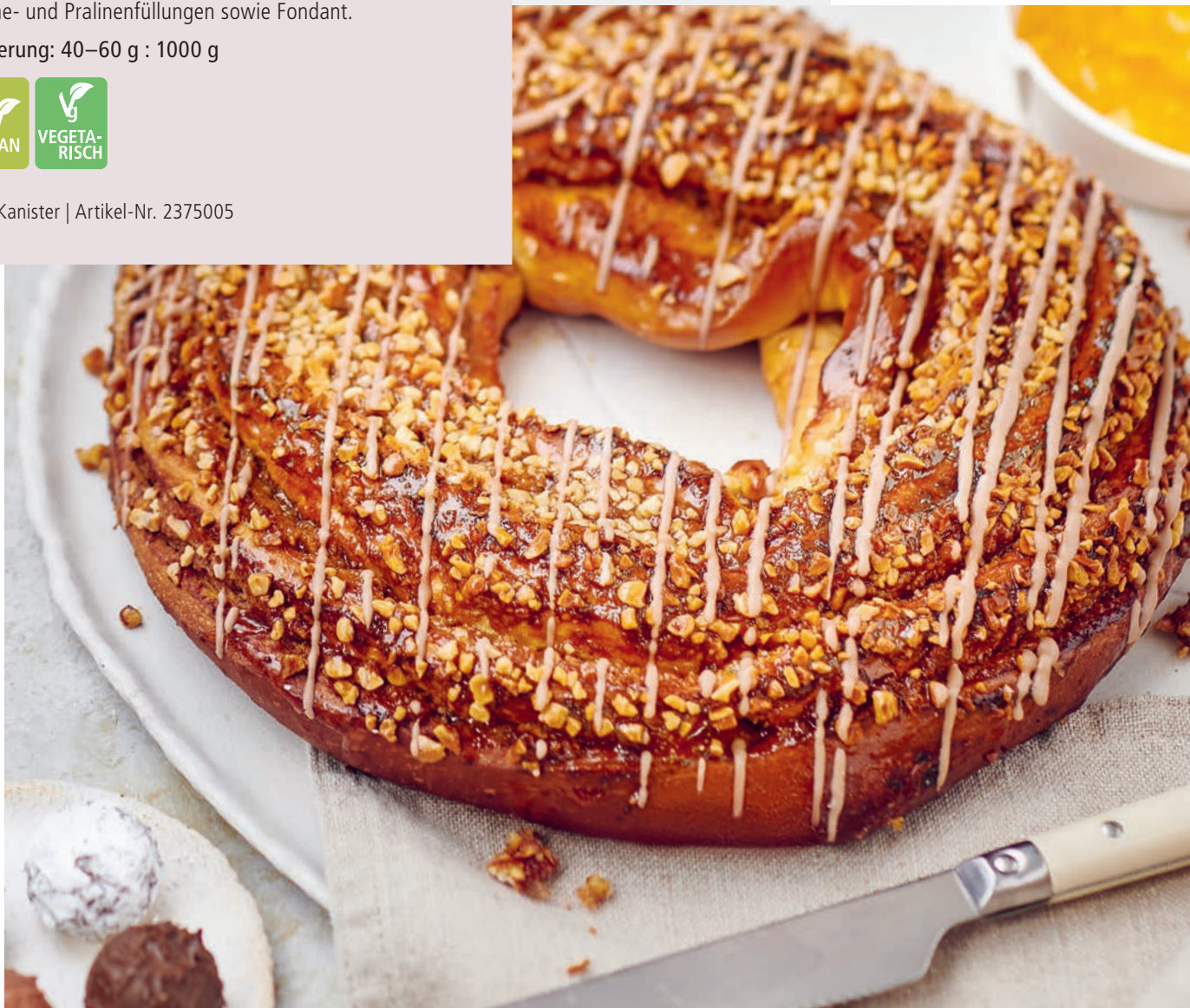
enthält original Jamaica Rum

Lebensmittelzubereitung zum Aromatisieren von Sahne-,
Creme- und Pralinenfüllungen sowie Fondant.

Dosierung: 40–60 g : 1000 g



5 kg Kanister | Artikel-Nr. 2375005





KONZENTRAT /SPIRITUOSE

Grand Marnier® ist ein Likör aus karibischer Bigaradia-Bitterorange und französischem Cognac.



hohe Markenbekanntheit und
Geschmacksintensität bei geringer
Anwendungsmenge

ohne Zucker, Süße individuell wählbar

große Anwendungsbandbreite, auch
für Pralinen und Trüffel

als Konzentrat exklusiv und nur
bei uns erhältlich

Grand Marnier® 50 %

in Backstuben-konformer 1 l PET-Flasche

Likör-Konzentrat aus karibischer Bitterorange
und französischem Cognac 50 % Vol.

Dosierung: 40–60 g : 1000 g



6 x 1 l PET-Flaschen | Artikel-Nr. 2005009

Grand Marnier® 50 %

ideal für große Bedarfsmengen

Likör-Konzentrat aus karibischer Bitterorange
und französischem Cognac 50 % Vol.

Dosierung: 40–60 g : 1000 g



20 l Kanister | Artikel-Nr. 2050534