



Компания «ТАИС» предлагает высококачественные порошковые пищевые ароматизаторы для производства кондитерских изделий:

Ароматизатор «Свитфил»® ТУ 9145-008-60539024-10 (ИН, порошок)

Наименование	Артикул	Описание вкуса пищевых продуктов с ароматизатором.	Статус	Дозировка кг/т
«Ванильный»	40.09.001	Ванильный вкус Для сухих кондитерских смесей.	ИН	1,0-3,0
«Ванильный»	40.09.004	Ванильный вкус	ИН	1,0-1,5
«Ванильный»	40.09.005	Ванильный вкус	ИН	1,0-1,5
«Ваниль»	40.09.007	Ванильный вкус Для сухих смесей для мороженого, мороженого, заварных кремов, молочного продукта, сгущенного молока, глазури и кондитерской выпечки.	ИН	0,8-2,5
«Абрикос»	40.08.007	Вкус абрикоса	ИН	1,0
«Банан»	40.08.051	Вкус банана.	ИН	1,0
«Вишня»	40.08.003	Вкус вишни.	ИН	1,0
«Земляника»	40.08.004	Вкус земляники.	ИН	1,0
«Клубника»	40.08.001	Вкус клубники.	ИН	1,0
«Клубника»	40.08.036	Вкус клубники.	ИН	1,0
«Клюква»	40.08.017	Вкус клюквы.	ИН	1,0
«Лимон»	40.08.021	Вкус лимона.	ИН	0,5-1,0
«Малина»	40.08.002	Вкус малины.	ИН	1,0-1,5
«Мята»	40.12.002		ИН	1,0
«Персик»	40.08.008	Вкус персика.	ИН	1,0-1,5
«Черника»	40.08.029	Вкус черники.	ИН	0,5-1,0
«Черная смородина»	40.08.009	Вкус черной смородины.	ИН	0,5-1,0
«Топленое молоко»	40.07.03	Вкус топленого молока.	ИН	1,5-2,0
«Йогурт»	40.07.18	Вкус йогурта.	ИН	1,0-2,0
«Сливки»	40.07.01	Вкус сливок.	ИН	1,0-2,0
«Сливки»	40.07.16		ИН	1,0-2,0



«Творог» Э	40.07.06	Вкус натурального творога. Для творожных и кондитерских выпечных изделий. Термостойкий.	ИН	2,0-3,0
«Сыр» Э	40.07.08	Вкус зрелого сыра. Для сырных, кондитерских выпечных изделий, попкорн и снеки. Термостойкий.	ИН	1,0-2,0
«Сыр Чеддер»	40.07.12	Вкус сыра «Чеддер»	ИН	1,0
«Сыр Гауда»	40.07.15	Вкус сыра «Гауда»	ИН	1,0
«Сыр Эдам»	40.07.17	Вкус сыра «Эдам»	ИН	1,0
«Крем карамель» Э	40.09.003	Вкус карамели	ИН	1,0-2,0
«Горький шоколад»	40.11.02	Вкус шоколада	ИН	1,0-2,0
«Лесной орех»	40.11.12	Вкус лесного ореха. Термостойкий.	ИН	2,0-3,0
«Фисташка»	40.11.06	Вкус фисташки	ИН	1,0-3,0
«Кофе» Э	40.11.10	Вкус крепкого кофе со сливками Замена до 50% порошкового кофе в кофе 3 в 1.	ИН	до 5%
«Бисквит»	40.10.08	Вкус бисквита. Термостойкий.	ИН	1,5-2,0
«Сахарное печенье»	40.10.07	Вкус печенья с натуральным сливочным маслом.	ИН	1,0-2,0
«Мед»	40.12.004	Вкус меда. Кондитерские изделия, выпечка.	ИН	1,0
«Хлебная корочка» Э	Стабикрим	Вкус ржаной хлебной корочки. Термостойкий.	ИН	0,4% от массы муки

Преимущества ароматизатора:

- ✓ Придает пищевым продуктам не только аромат, но и полноценный натуральный вкус.
- ✓ Маскирует пороки, связанные с качеством используемого сырья.
- ✓ Длительно сохраняет профиль вкуса.

Способ применения:

Внесение вместе с основным сырьем (мука, сахар)