



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)