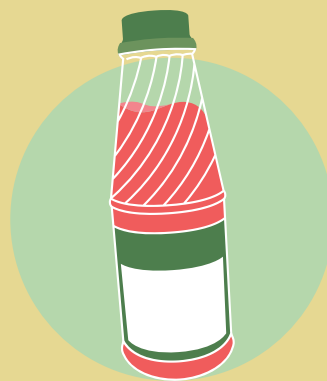
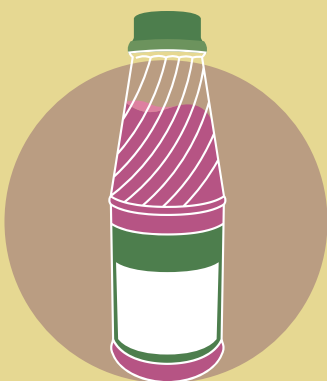


Sapore Unico, Resa Impeccabile, Creatività Senza Limiti

LINEA AROMI MONDEAROME!



**SAIMA**
YOUR QUALITY PARTNER



LINEA AROMI MONDEAROME

Una ricca gamma di **Aromi dedicati al mondo della pasticceria per tutte le esigenze**. La scelta perfetta per chi desidera arricchire le proprie preparazioni dolciarie con un tocco di qualità, gusto e colore.

Tutti i prodotti della gamma, grazie alla loro **facilità di utilizzo e all'elevata resa di lavorazione**, garantiscono un **assorbimento armonico e completo** per risultati eccellenti in ogni applicazione.

LA GAMMA SI COMPONE DI:

- Aromi in emulsione;
- Aromi in pasta;
- Aromi naturali con scorza;
- Aromi in polvere.

PLUS

PERFETTI PER TUTTE LE
PRODUZIONI DOLCIARIE

SAPORE DELICATO,
COLORAZIONE ADEGUATA

IDEALI DA AGGIUNGERE A CREME,
MOUSSE, PANNA E GANACHE

ECCEZIONALE RESA ANCHE IN
COTTURA



*Qualità, Versatilità e Alto Rendimento
per le Tue Creazioni!*

LINEA AROMI NATURALI IN EMULSIONE

Realizzati con **ingredienti selezionati** (spezie, oli essenziali, bacche e semi) e **senza coloranti o conservanti**, sono ideali per professionisti che cercano **qualità e resa ottimale**.

Grazie alla loro struttura, **leggermente densa e perfettamente omogenea** garantiscono un'ottima dispersione dell'aroma nell'impasto sia nella fase liquida, polverosa o grassa.

Assicurano **stabilità di fragranza nel tempo ed un'ottima persistenza** sia se impiegati in prodotti da forno freschi che congelati.

Ideali per pasta frolla, sfoglia, pan di Spagna e paste lievitate, garantiscono altresì estrema delicatezza nella personalizzazione di creme pasticciare, panna, mousse, ganache, e tanto altro.

Note: *Tutti gli Aromi naturali in emulsione sono disponibili in pratici flaconi da 1 kg con tappo dispenser taglia-goccia.*



**AROMA EMULSIONE
ARANCIA NATURALE**

COD. SAIMA 368



**AROMA EMULSIONE
LIMONE NATURALE**

COD. SAIMA 369



**AROMA EMULSIONE
BURRO NATURALE**

COD. SAIMA 373



**AROMA EMULSIONE
CROISSANT NATURALE**

COD. SAIMA 370



**AROMA EMULSIONE
DOLCE FORNO
NATURALE**

COD. SAIMA 396



**AROMA EMULSIONE
VANIGLIA BACCHE
NATURALE**

COD. SAIMA 377



**AROMA EMULSIONE
PANETTONE
NATURALE**

COD. SAIMA 371



**AROMA EMULSIONE
PANDORO
NATURALE**

COD. SAIMA 378



**AROMA EMULSIONE
COLOMBA
NATURALE**

COD. SAIMA 372



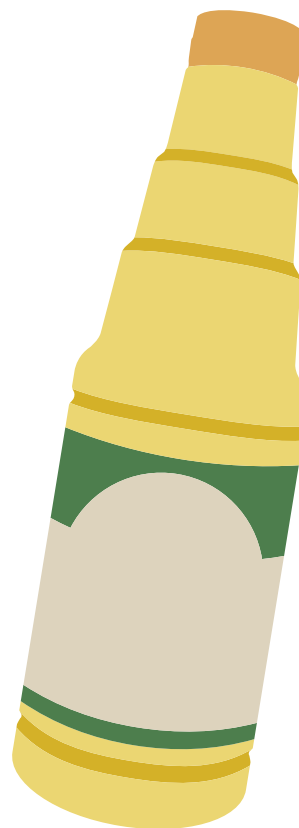
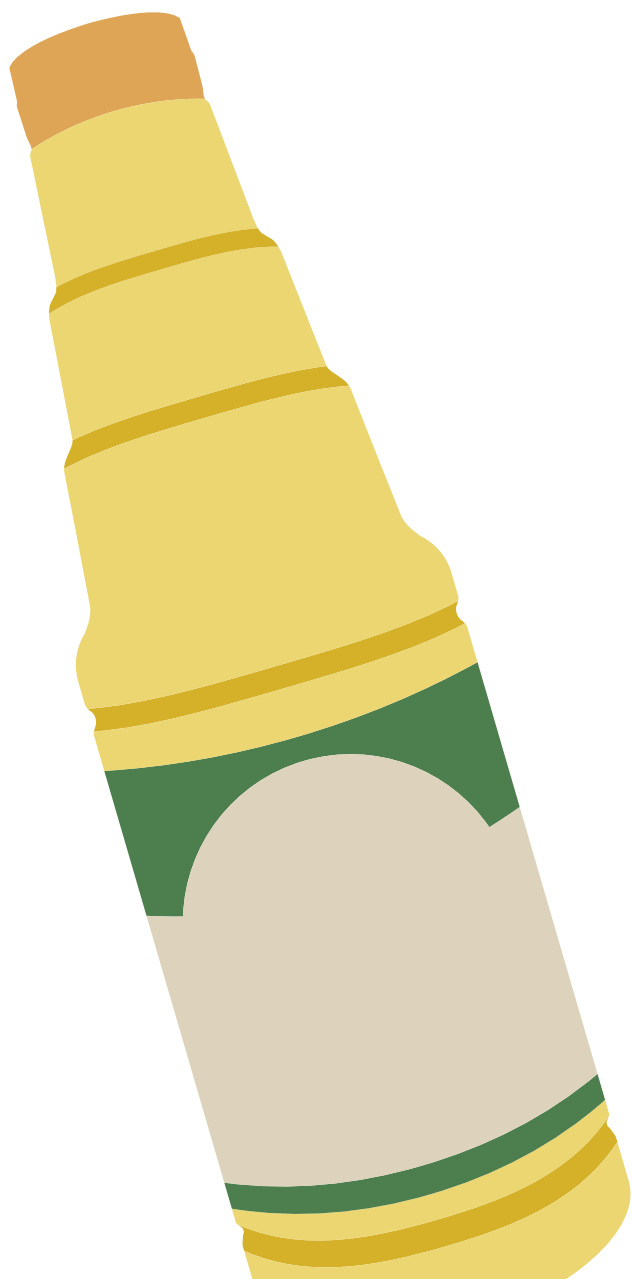
**AROMA EMULSIONE
MANDORLA
NATURALE**

COD. SAIMA 374



**AROMA EMULSIONE
DELIZIA AL LIMONE
NATURALE**

COD. SAIMA 376



DOSAGGIO CONSIGLIATO
3 g freddo – 6 g caldo
per Kg di massa

LINEA AROMI IN PASTA

Aromi in pasta che si distinguono per la **particolare struttura** che consente un **facile utilizzo** garantendo un **completo ed armonioso assorbimento** alla massa da aromatizzare, alla quale conferisce un delicato sapore ed una adeguata colorazione. Privi di conservanti.



AROMA PASTA
ARANCIA NEUTRO

COD. SAIMA 352



AROMA PASTA
LIMONE NEUTRO

COD. SAIMA 353



AROMA PASTA
ARANCIA COLORATO

COD. SAIMA 363



AROMA PASTA
LIMONE COLORATO

COD. SAIMA 354



AROMA PASTA
DELIZIA AL LIMONE

COD. SAIMA 355



AROMA PASTA
PERA

COD. SAIMA 365



AROMA PASTA
FRAGOLA

COD. SAIMA 357



AROMA PASTA
BANANA NEUTRO

COD. SAIMA 358

ECCEZIONALE RESA
ANCHE IN COTTURA!
4 - 5 g per kg



LINEA AROMI NATURALI IN PASTA CON SCORZA

Paste naturali a base di **scorza grattugiata di agrumi siciliani**.

Grazie all'**elevata resa aromatica**, esaltano gusto e profumo con **dosaggi ridotti**.

La particolare consistenza permette **facilità di impiego** rendendoli ideali per aromatizzare creme, impasti lievitati, biscotti e fritti, garantendo la freschezza della scorza appena grattugiata.



AROMA NATURALE
ARANCIO SICILIA CON
SCORZA DA KG 1,5

COD. SAIMA 347



AROMA NATURALE
LIMONE SICILIA CON
SCORZA DA KG 1,5

COD. SAIMA 348

DOSAGGIO CONSIGLIATO
5 - 10 g per Kg di massa

LINEA AROMI NATURALI IN POLVERE

Aroma naturale di **bacche di vaniglia in polvere**, senza coloranti, senza conservanti, **100% naturale**, dal colore bianco e leggermente paglierino.

Indicato per particolari esigenze di lavorazione che richiedono l'apporto di **aroma veicolato su base polvere**.



AROMA NATURALE
VANIGLIA BACCHE IN
POLVERE DA GR 500

COD. SAIMA 398

DOSAGGIO CONSIGLIATO
3 - 6 g per Kg di massa

