



# Les arômes

Véritable orgue des saveurs, notre gamme de plus de 200 arômes permet de personnaliser et de typer vos menus. De la "bergamote" à la "truffe", la palette des arômes est large et invite à la création culinaire !

Très simples à utiliser, ces arômes se mélangent aisément à toutes vos préparations sucrées ou salées, chaudes ou froides. Leur forte concentration permet de les incorporer directement dans la recette sans la modifier.



## Les arômes culinaires liquides

EXEMPLES DE PRÉPARATIONS SIMPLES À RÉALISER :

**Préparations froides :** vinaigrettes, mayonnaises, mousselines, poissons et légumes marinés, veloutés, terrines, marinades, aromatisations d'huile ou de vinaigre...

**Préparations chaudes :** potages, mousselines de poissons, œufs brouillés, omelettes, toutes sauces et fonds de viande et de poisson, sauces pour pâtes...

**Entremets et pâtisseries :** glaces, granités, bavares, coulis, confitures, crèmes, charlottes, tartes glacées, salades de fruits...

Tous nos arômes sont sans gluten (sauf\*)



Plus de 200 parfums proposés en flacons plastique PET de 120 ml, 500 ml et 1 L.

### Notes épicées, condiments & plantes aromatiques

**Ail**  
**Aneth**  
 Angélique  
 Anis (saveur)  
**Basilic**  
**Basilic pistou (saveur)**  
 Cactus  
 Café note Brésil  
 Café note Colombie  
 Café note Moka  
**Cannelle**  
 Cardamome  
 Ciboulette

**Citronnelle**  
**Coriandre**  
 Coriandre feuille  
 Cumin  
 Curry  
 Echalote  
**Estragon**  
 Fève Tonka  
 Genièvre  
 Girofle  
**Herbes de Provence**  
 Laurier  
 Marjolaine  
 Menthe forte  
**Menthe poivrée**  
 Menthe verte  
**Myrte**  
 Noix de muscade  
**Oignon**  
**Olive noire**  
**Olive verte**  
**Olive note huile**  
 Origan  
**Persil**  
**Piment**  
**Poivre noir**  
 Quatre épices  
 Rhubarbe  
 Romarin  
 Safran

**Sarriette**  
 Sauge  
 Serpolet  
 Thé  
 Thé vert  
**Thym**  
 Vanille 400G  
 Vanille naturelle 200  
 Vanille note Bourbon  
 Vanille note Mexique  
 Vanille note Tahiti  
 Verveine

### Notes fruitées

Abricot  
 Abricot sec  
**Amande amère**  
 Amande douce  
 Ananas  
 Baie de Sureau  
 Banane  
 Cassis  
 Cassis acidulé  
 Cerise amarena  
 Châtaigne  
 Coing  
 Cranberry  
 Figue  
 Fraise  
 Fraise bois

Framboise  
 Fruits exotiques  
 Fruit passion  
 Goyave  
 Griotte  
 Groseille  
 Kiwi  
 Lychee  
 Mangue  
 Melon  
 Mirabelle (saveur)  
 Mûre  
 Myrtille  
 Noisette fraîche  
 Noisette grillée  
 Noix naturelle  
 Noix sèche  
 Noix de coco  
 Papaye  
 Pastèque  
 Pêche  
 Pêche blanche  
 Pêche de vigne  
 Pistache  
 Poire  
 Pomme cannelle  
 Pomme jaune  
 Pomme-rose  
 Pomme verte  
 Prune

Pruneau  
 Raisin  
 Thé pêche  
 Tutti frutti

### Notes fleuries et boisées

Bleuet  
 Coquelicot  
**Cyprès**  
**Edelweiss**  
 Erable  
**Eucalyptus**  
 Fleur de sureau  
 Géranium  
 Guimauve  
 Hibiscus  
**Hysope**  
**Jasmin**  
 Jasmin oriental  
**Lavande**  
 Lilas  
 Mimosa  
 Muguet  
**Pin**  
**Rose**  
 Rose d'orient  
 Tulipe  
 Violette note douce  
 Violette note intense  
**Ylang ylang**



## LES POINTS FORTS DES ARÔMES CULINAIRES SELECTAL

**Pratique :** Conditionnement plastique incassable et bouchon compte-gouttes pour un dosage précis.

**Economique :** Très concentré (quelques gouttes suffisent) et aromatiquement très puissant, très longue conservation.

**Efficace :** Produit haut de gamme reproduisant fidèlement le parfum du produit frais.

**Dosage moyen :** environ 0,5 % à 2% selon l'intensité aromatique souhaitée.

### Notes agrumes

Bergamote  
Cédrat  
Citron  
Citron vert  
Citron zeste (saveur)  
Clémentine  
Limette  
Mandarine  
Orange  
Orange amère  
Orange sanguine (saveur)  
Orange zeste (saveur)  
Oranger fleur  
Pamplemousse rose  
Yuzu

### Notes de la mer

Crabe (saveur)  
Crustacé (fumet)  
Ecrevisse (saveur)  
Homard  
Langouste  
Langoustine (saveur)  
Moule  
Oursin  
Poisson (fumet)  
Saint-Jacques (saveur)  
Saumon (saveur)  
Saumon fumé

### Notes potagères

Asperge  
Avocat  
Céleri  
Fenouil  
Gingembre  
Poireau (saveur)  
Poivron (saveur)  
Tomate

### Notes forestières

Cèpe (saveur)  
Cèpe huile (saveur)  
Champignon (type P)  
Girolle (saveur)  
Morille fraîche  
Morille (saveur)  
Truffe bl. (saveur)  
Truffe d'été  
Truffe noire (saveur)  
Truffe Provence (saveur)

### Notes gourmandes

Barbe à Papa  
Beignet  
Beurre caramélisé  
Beurre fondu  
Beurre salé  
Biscuit 4/4  
Biscuit note cookie  
Biscuit note spéculoos  
Biscuit petit beurre

Bonbon ARL  
Cacao  
Calisson (saveur)  
Cappuccino  
Caramel  
Caramel au beurre  
Caramel bonbon  
Cerise note K  
Cheesecake  
Chewinggum note  
M.L.B.R.  
Chocolat au lait  
Chocolat blanc  
Chocolat-menthe  
Chocolat noir gourmet  
Chocolat noir intense  
Clafoutis  
Cola  
Confiture de lait  
Crème brûlée  
Crème chantilly  
Crème fraîche (saveur)  
Crème Pâtissière  
Crêpe  
Croissant  
Crumble aux pommes  
Fraise note T.G.D.A.  
Grenadine  
M. des abeilles (saveur)  
Marron glacé  
Noisette chocolat « Nut. »  
Noix de coco (lait)  
Noix de coco océan

indien  
Noix de pécan  
Nougat  
Orange G.M.  
Orgeat  
Pain au chocolat  
Pain d'épices  
Pain grillé  
Panettone  
Pêche melba  
Poire-amande  
Poire-amande-chocolat  
Poire caramélisée  
Pomme-cannelle  
Pomme d'amour  
Praliné  
Régliasse  
Tarte aux fraises  
Tarte citron meringuée  
Tarte Tatin  
Tiramisu

### Notes carnées

Agneau (saveur)\*  
Bacon  
Boeuf grillé  
Boeuf note pot-au-feu\*  
Foie G. (saveur)  
Jambon fumé  
Lardons  
Veau (fond)  
Volaille  
Volaille rôtie (saveur)

### Notes diverses

Brandy note cognac  
Cacahuète  
Camembert  
Cheddar  
Chèvre  
Emmental  
Fumé  
Gin  
Lait frais  
Mojito  
Muscat  
Pina Colada  
Pistache gourmande  
Pizza  
Pomme de terre  
rissolée  
"R. B." Energy Drink  
R.Q.F. (saveur)  
Rhum (saveur)  
Rhum blanc  
Rhum coco note mal.  
Saveur amère  
Saveur frais  
Tabac (note cigare)  
Téquila  
Vin chaud  
Vin mousseux type  
champenois  
Vodka  
W.K.Y. (saveur)  
Whisky crème note B.