

AROMAS

Aromas naturais e artificiais alimentícios



Introdução

Aromatizantes, são flavorizantes que realçam ou intensificam o sabor e o odor das formulações.

Descrição

Aroma	Cor	Açúcar	Solubilidade	Kcal (100g)
Abacaxi Pó	Branco – Amarelo	Não	Hidrossolúvel	377,94
Abacaxi com Hortelã Pó	Branco – Creme	Não	Hidrossolúvel	315,30
Banana Pó	Branco – Creme	Sim	Hidrossolúvel	101,93
Baunilha Natural Pó	Creme – Amarelo	Não	Hidrossolúvel	359,60

Carne Líquido	Amarelo Claro – Amarelo Escuro	Não	Lipossolúvel	776,00
Carne Pó	Branco a Creme	Não	Hidrossolúvel	166,40
Chocolate Pó	Bege Claro – Bege Escuro	Não	Hidrossolúvel	112,65
Frutas Vermelhas Pó	Branco/Amarelo	Não	Hidrossolúvel	0
Laranja Pó	Levemente Amarelo – Amarelo	Não	Hidrossolúvel	348,00
Limão Pó	Branco a levemente amarelo	Não	Hidrossolúvel	377,84
Menta Pó	Branco/Amarelado	Não	Lipossolúvel	0
Tangerina Pó	Levemente Amarelo – Amarelo	Não	Hidrossolúvel	379,76
Tutti-frutti Líquido	Levemente Amarelo – Amarelo	Não	Hidrossolúvel	264,00
Uva Pó	Bege Claro/Rosa	Não	Hidrossolúvel	0

Indicações

- São indicados para uso alimentício e farmacêutico.

Concentração Recomendada

Recomendado a utilização de 0,2 a 0,3% em alimentos e bebidas e de 0,1 a 1,0% em produtos farmacêuticos.



Referências Bibliográficas

Literatura do fornecedor 8693 (Aromax).

