

# 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

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

