



**Δώστε ξεχωριστό
άρωμα τυριού
στα προϊόντα σας!**

Φυσικά Αρώματα Τυριών

ΧΡΗΣΕΙΣ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Η εταιρία μας παράγει αρώματα τυριών από φυσικά τυριά με τη βοήθεια διαφόρων ενζύμων. Τα αρώματα αυτά παρουσιάζουν ένα ιδιαίτερο ισχυρό και χαρακτηριστικό φυσικό άρωμα και είναι γνωστά με την ονομασία "Enzyme Modified Cheese Flavors".

Τα πλεονεκτήματά τους είναι:

- 100% φυσικά αρώματα
- Ισχυρό άρωμα με ένταση 15-30 φορές μεγαλύτερη απ' αυτή των φυσικών τυριών.
- Χρησιμοποιούνται σε μικρή δοσολογία και μειώνουν το κόστος.
- Αντέχουν σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Παρουσιάζουν ένα φυσικό και ισορροπημένο άρωμα με τον αυθεντικό και χαρακτηριστικό τύπο του τυριού απο το οποίο προέρχονται.
- Σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία δηλώνονται σαν "φυσικό άρωμα τυριού" ή "φυσικό άρωμα".
- Είναι ιδιαίτερα σταθερά με διάρκεια ζωής μέχρι 12 μήνες (4-8°C), σταθερότητα που διατηρούν και στα τελικά προϊόντα.
- Μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε νηστήσιμα προϊόντα καθώς επίσης και σε προϊόντα για χορτοφάγους, Kosher και Halal.

Παραγωγή τυριών και κασεριών

Προϊόντα με φυτικά λιπαρά

Κρέμες τυριών

**Σάλτσες, σούπες, dips, dressings
& μαγιονέζες**

Προϊόντα Αρτοποιίας

Προϊόντα Ζύμης

Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής

Προϊόντα πατάτας - τυροκροκέτες

Αλμυρά snack (chips, popcorn κ.α.)

Έτοιμα φαγητά, γემίσεις ζυμαρικών

Πίτες, κρουασάν, σφολιατοιδή κ.α.

Λίπη και μαργαρίνες μαγειρικής

ΑΡΩΜΑΤΑ: Φέτα | Κατσικίσιο τυρί | Gouda | Edam | Cheddar | Κεφαλοτύρι | Γραβιέρα
Kashkaval | Παρμεζάνα | Blue cheese | Κασέρι | Κρέμα τυριού | Mascarpone
Μοτσαρέλα | Μίγματα διαφόρων τυριών