

## AROMATISATION

Ce procédé permet tous types de granulation : de 200 µm à 3 mm.

Liste non exhaustive : les références existant en bio peuvent se décliner en conventionnel et inversement. Toute saveur, tout produit peut être formulé, avec puissance aromatique plus ou moins forte en fonction de l'application souhaitée.

Gamme aromatisation (1)
Abricot
Ananas
Anis *
Banane
Bergamote *
Bigaradier *
Caramel
Cerise
Chocolat
Citron *
Citron lime *
Citron vert concentré *
Figue
Fraise
Framboise
Fruit de la passion
Fruits rouges
Groseille
Jasmin
Lavande *
Mandarine
Mangue
Melon/pastèque
Menthe douce *
Menthe poivrée *
Miel
Mûre
Myrtille
Orange amère *
Orange douce *
Orange douce & amère *
Pamplemousse *
Papaye
Pêche
Pomme
Vanille

Gamme fruit aromatisé (2)
Abricot
Ananas
Banane
Cerise
Figue
Fraise
Framboise
Fruit de la passion
Fruits rouges
Groseille
Mandarine
Mangue
Melon/pastèque
Miel
Mûre
Myrtille
Pamplemousse
Papaye
Pêche

Gamme culinaire
Basilic
Bouillon N° 1
Bouillon N° 2
Bouillon N° 3
Bruschetta
Epices orientales
Fleur de sel / Herbes de Provence
Olive
Paprika
Pâtes
Persillade
Piment d'Espelette
Pizza N° 1
Pizza N° 2
Riz curry
Tomate
Papaye
Pêche

(1) : Composition : Huile essentielle naturelle et/ou composition aromatique naturelle + support fibre soluble.  
\*: *uniquement Huile essentielle + support : permet d'alléger le fruit ou la plante mis sous forme d'huile essentielle.*

(2) : Composition : Fruit + composition aromatique naturelle + support fibre soluble.  
*Intérêt : l'incorporation de fruits ou de plantes permet l'allégation "fruit" ou "plante" sur l'emballage.*

