



Kollektion von Aromen

NATÜRLICHE UND SYNTHETISCHE AROMASTOFFE

SPEZIALISIERT IN DER HERSTELLUNG

Natürlicher Aromastoffe

Mit mehr als 25 Jahren Erfahrung hat sich Delsa auf die Entwicklung und Herstellung von natürlichen Aromastoffen für die Lebensmittelindustrie spezialisiert.

Von Sevilla im Süden Spaniens aus arbeiten wir für alle Länder der Welt: Europa, USA, Kanada, Afrika, Arabische Halbinsel



Hersteller von maßgeschneiderten Aromastoffen

SPEZIALISIERT IN DER HERSTELLUNG bei Delsa können wir jedes erdenkliche Aroma kreieren. Unser Team ist auf die Entwicklung neuer Aromen spezialisiert und kreiert jedes Aroma aus natürlichen ätherischen Ölen oder Masterformeln, überall auf der Welt, mit 100%iger Effizienz und Zufriedenheit. Mit einer innovativen Forschung und Entwicklungsabteilung und einem anspruchsvollen Qualitätsteam erfüllen wir bei Delsa alle spezifischen Anforderungen jedes Kunden und arbeiten mit maßgeschneiderten Formulierungen und nach allen erforderlichen Spezifikationen. Bei Delsa arbeiten wir an maßgeschneiderten Projekten, die einzigartig sind.



*Formulierung von fettlöslichen,
wasserlöslichen und pulverförmigen
Aromastoffen.*



Unsere Aromen sind die Zutaten der Welt

Eine der herausragendsten Eigenschaften von Delsa ist unsere Fähigkeit, Aromen an jedes Land anzupassen. Wir kreieren Aromen mit den Eigenschaften und Besonderheiten jeder Kultur und passen sie den unterschiedlichen Gaumen und Geschmäckern der einzelnen Gemeinschaften an. Bei Delsa heben wir alle Feinheiten hervor, die jedes Aroma in jedem Teil der Welt erkennbar machen.

Mit einer Forschungs- und Entwicklungsabteilung, die in der Lage ist, jedes Aroma der Welt in Rekordzeit zu entwickeln, gelingt es uns, den Charakter des Landes einzufangen, für das es bestimmt ist.





Mehr als 4 000 Aromen

Ein umfangreicher Katalog an Aromastoffen, der von den traditionellsten bis zu den avantgardistischen Aromen reicht. Wir verfügen über ein Team, das in der Lage ist, neue Aromastoffe zu formulieren, die den Anforderungen eines sich ständig weiterentwickelnden Marktes und immer anspruchsvolleren Verbrauchern gerecht zu werden. Unsere Aromen reichen von Zitrusfrüchten, Fleisch, Fisch, Kräutern, Gewürzen, Nüssen, Milchprodukten, Keksen, Getreide, Soßen, roten Früchten u. v. m. bis hin zu Extrakten für alkoholische Getränke.





*Aromastoffe aus
allergenfreien Rohstoffen.*

Zertifikate

Aromastoffe aus allergenfreien Rohstoffen.

Delsa verfügt über internationale Zertifizierungen, die die Einhaltung höchster Qualitäts-Standards garantieren. Strenge Kontrollen und Audits bestätigen die Arbeit unseres Unternehmens im Bereich der Lebensmittelsicherheit, der Qualität unserer Rohstoffe und der Herkunft unserer Zutaten. Unser Engagement für Innovation und Entwicklung im Bereich der Aromen umfasst die Überwachung der Gesetzgebung und die Analyse von Trends. Unsere Aromen sind zertifiziert für:

- Bio-Produkte
- Koschere Lebensmittel
- Halal-Lebensmittel
- FSSC 22000 Lebensmittelsicherheit



Zitrusfrüchte

Die Zitrusfrüchte mit ihrem säuerlichen und kräftigen Geschmack sind eine Obstsorte mit einzigartigen organoleptischen Eigenschaften. Spanien ist der größte Erzeuger in der EU und der weltweit führende Exporteur von frischen Zitrusfrüchten. Die Ursprünge von Delsa liegen in der Kreation eines Zitronenaromas, einem Produkt unseres Landes, mit dem wir unseren Werdegang in diesem Sektor begonnen haben.

Die intensiven und unverkennbaren Aromen des Mittelmeers wie Zitrone, Orange und Mandarine verbinden sich mit den exotischen Aromen der japanischen Yuzu-Frucht, der italienischen Bergamotte, der mexikanischen Limette und der karibischen Grapefruit zu einem umfassenden Katalog natürlicher Aromen, die in der Lage sind, den Kreationen des Lebensmittelsektors einzigartige und exklusive Nuancen zu verleihen.



VERWANDTE PRODUKTE

- Rote Früchte
- Fisch

Das frische und intensive Aroma der Zitrusfrüchte eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Kuchen, Süßwaren, Getränken und Cocktails, Dressings, Vinagretten, Ölen, Bonbons, Cremes und vielem mehr.



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Zitrone	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Limette	•	•	•	•	•		•	•	•
Limette-Zitrone	•	•	•	•	•			•	•
Orange (Süß, bitter, Blutorange)	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Clementine	•	•	•	•	•		•	•	•
Zitronellgras	•	•	•	•	•		•	•	•
Grüne Mandarine	•	•	•	•	•		•	•	•
Grapefruit	•	•	•	•	•		•	•	•
Bergamotte	•	•	•	•	•		•	•	•
Yuzu	•	•	•	•	•		•	•	•
Zitronengras	•	•	•	•	•		•	•	•
Andere (Kumquat, Calamansi...)	•	•	•	•	•			•	•
Zitrus-Booster	•	•	•	•	•			•	•

Rote Früchte

Ihre intensive und kräftige Farbe macht die roten Früchte oder Waldbeeren zu einem der attraktivsten Produkte in der Gastronomie. Als Quelle von Antioxidantien und äußerst wohltuend für unseren Organismus sind diese kleinen wilden Juwelen der Natur seit jeher für den Menschen attraktiv.

Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Brombeere oder Heidelbeere sorgen mit ihren säuerlich-süßen Noten für vielfältige Eindrücke. Geleebonbon, Bonbons, Zuckerwatte und was man sich sonst noch an Süßem vorstellen kann. Sie eignen sich auch hervorragend für herzhaftere Gerichte, Gebäck, Honig, Soßen oder Cremes, denen sie eine originelle Note und einen einzigartigen Kontrast verleihen.

VERWANDTE PRODUKTE

- Früchte
- Getränke





Verfeinern Sie den Geschmack und das Aroma von Backwaren, Smoothies, Granitas, Süßwaren, Eis oder Kuchen mit dem Aroma roter Früchte.



Rote Früchte

Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Erdbeere	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Himbeere	•	•	•	•	•			•	•
Brombeere	•	•	•	•	•			•	•
Kirsche (Stein, Frucht)	•	•	•	•	•		•	•	•
Blaubeere	•	•	•	•	•		•	•	•
Johannisbeere	•	•	•	•	•			•	•
Waldbeeren	•	•	•	•	•			•	•
Kaugummi	•	•	•	•	•			•	•
Zuckerwatte	•	•	•	•	•			•	•

Früchte

Das Aroma und der Geschmack der Früchte bringen Frische, Säure und Süße ... umhüllende und fesselnde Empfindungen. Unsere Aromen sind in der Lage, alle Nuancen einer frisch geernteten Frucht wiederzugeben – ein einzigartiger und grundlegender Wert im Lebensmittelsektor.

Konzentrierte und kräftige Fruchtaromen, die jeder Zubereitung eine besondere Note verleihen und wunderbare Geschmacks- und Geruchsnuancen entstehen lassen. Es gibt so viele Aromen wie bekannte Früchte, aber zu den wichtigsten gehören Kokosnuss, Apfel, Banane und Ananas. Dattel-, Guaven-, Litschi- oder Açai-Aromen zeichnen sich durch ihre exotische Note aus, oder das schwerer zu findende und unkonventionelle Aroma Durian.



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Kokosnuss	•	•	•	•	•		•	•	•
Mango	•	•	•	•	•			•	•
Passionsfrucht	•	•	•	•	•			•	•
Weintraube	•	•	•	•	•			•	•
Apfel	•	•	•	•	•		•	•	•
Rhabarber	•	•	•	•	•			•	•
Pfirsich	•	•	•	•	•			•	•
Aprikose	•	•	•	•	•			•	•
Quitte	•	•	•	•	•			•	•
Ananas	•	•	•	•	•			•	•

VERWANDTE PRODUKTE

- > Zitrusfrüchte
- > Milchprodukte

Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Banane	•	•	•	•	•			•	•
Tutti Frutti	•	•	•	•	•			•	•
Kiwi	•	•	•	•	•			•	•
Melone	•	•	•	•	•			•	•
Wassermelone	•	•	•	•	•			•	•
Tropenfrüchte	•	•	•	•	•			•	•
Guave	•	•	•	•	•			•	•
Birne	•	•	•	•	•			•	•
Rahmapfel	•	•	•	•	•			•	•
Feige / Kaktusfeige	•	•	•	•	•			•	•
Drachenfrucht	•	•	•	•	•			•	•
Acai	•	•	•	•	•			•	•
Kaki	•	•	•	•	•			•	•
Granatapfel	•	•	•	•	•			•	•
Lychee	•	•	•	•	•			•	•
Dattel	•	•	•	•	•			•	•
Durian	•	•	•	•	•			•	•

Früchte

Gemüse, Kräuter und Gewürze

Eine Reise durch die Gewürze ist möglich, denn ihre Aromen entführen uns in alle Küchen der Welt, auf exotische Märkte, in traditionelle Küchen, auf orientalische Märkte oder auf die Teller der avantgardistischen Köche. Ein Fest der Farben, Geschmäcker und Gerüche, die für jedes Land typisch sind.

Mit der Intensität und Kraft der Natur überwäligen die Düfte aromatischer Pflanzen unsere Sinne und schaffen ein authentisches kulinarisches Erlebnis. Sie verleihen Gerichten und Zubereitungen Geschmack und Aroma und bilden die Grundlage für Brühen, Soßen, Emulsionen, Vinaigretten ... die Formeln von Delsa konzentrieren die ganze Reinheit frischer und natürlicher aromatischer Pflanzen.

VERWANDTE PRODUKTE

- > Fleisch
- > Trüffel





*Die Aromen und Geschmäcker des Gartens,
konzentriert in einer Essenz, die allen Rezepten
Frische und Charakter verleiht.*

Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Karotte	•	•	•	•	•		•	•	•
Avocado	•	•	•	•	•			•	•
Tomate	•	•	•	•	•			•	•
Gurke	•	•	•	•	•			•	•
Kürbis	•	•	•	•	•			•	•
Zucchini	•	•	•	•	•			•	•
Süßkartoffel	•	•	•	•	•			•	•
Basilikum	•	•	•	•	•		•	•	•
Chili / Paprika	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Lorbeerblatt	•	•	•	•	•		•	•	•
Oregano	•	•	•	•	•		•	•	•
Petersilie	•	•	•	•	•		•	•	•
Rosmarin	•	•	•	•	•		•	•	•
Thymian	•	•	•	•	•		•	•	•

Gemüse, Kräuter und Gewürze



*Die Aromen der Gewürze
entführen uns in jeden
Winkel der Welt.*



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Pandan (<i>Jasmin-Reis</i>)	●	●	●	●				●	●
Minze	●	●	●	●	●		●	●	●
Pfefferminze	●	●	●	●	●		●	●	●
Eukalyptus	●	●	●	●	●		●	●	●
Sellerie	●	●	●	●	●		●	●	●
Wacholder	●	●	●	●	●		●	●	●
Dill	●	●	●	●	●		●	●	●
Kardamom	●	●	●	●	●		●	●	●
Gewürznelke	●	●	●	●	●		●	●	●
Kümmel	●	●	●	●	●		●	●	●
Ingwer	●	●	●	●	●		●	●	●
Schwarzer Pfeffer	●	●	●	●	●		●	●	●
Rosa Pfeffer	●	●	●	●	●		●	●	●



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Pfeffer (weiß, Piment, usw.)	●	●	●	●	●		●	●	●
Japanischer Pfeffer	●	●	●	●	●			●	●
Knoblauch (grün, schwarz, gebraten, geröstet)	●	●	●	●	●		●	●	●
Zwiebel (weiß, rot, gebraten)	●	●	●	●	●		●	●	●
Muskatnuss	●	●	●	●	●		●	●	●
Senf	●	●		●	●		●	●	●
Curry (Pariser Rezept, Barcelona-Rezept)	●	●	●	●	●		●	●	●
Gewürzmischung (Baharat, Ras-El-Hanout, Bukhari, Pincho, Chimichurri, usw.)	●	●	●	●	●		●	●	●
Safran	●	●	●	●				●	●
Anis	●	●	●	●	●		●	●	●
Zimt (Ceylon, Cassia, Blatt)	●	●	●	●	●		●	●	●
Essiggurken	●	●	●	●	●			●	●
Spargel	●	●	●	●				●	●

Gemüse, Kräuter und Gewürze



Die Natur bietet uns unzählige aromatische Pflanzen mit intensiven Düften und unverkennbaren Geschmäckern, die wir für die anspruchsvollsten Gaumen extrahiert haben.

Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Mais	●	●	●	●				●	●
Kurkuma (aromatisch, Oleoresin)	●	●	●	●	●		●	●	●
Niauli/Cajeput	●	●	●	●	●		●	●	●
Hopfen	●	●	●	●	●		●	●	●
Estragon	●	●	●	●	●		●	●	●
Korianderblätter/-samen	●	●	●	●	●		●	●	●
Fenchel	●	●	●	●	●		●	●	●
Salbeiblätter	●	●	●	●	●		●	●	●
Grüne Paprika	●	●	●	●	●			●	●
Gegrillte/gebratene Paprika	●	●	●	●	●			●	●



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Kiefer	•	•	•	•	•			•	•
Gras	•	•	•	•	•			•	•
Rose	•	•	•	•	•			•	•
Rosenholz	•	•	•	•	•			•	•
Orangenblüte	•	•	•	•	•			•	•
Zitronen-Eisenkraut	•	•	•	•	•			•	•
Mohn	•	•	•	•	•			•	•
Veilchen	•	•	•	•	•			•	•
Jasmin	•	•	•	•	•			•	•
Lavendel	•	•	•	•	•		•	•	•

Soßen und Dressings

Scharf, süß, exotisch, würzig, kräftig ... Soßen sind die perfekte Ergänzung zu Fleisch- und Fischgerichten, aber auch zu Snacks, Pommes frites und Vorspeisen. Unverzichtbar für Pasta, Pizza oder Hamburger.

Soßen verleihen jedem Rezept eine besondere Note und einen Hauch von Raffinesse. Von Klassikern wie Ketchup, Gaucha, Mojo Picón oder Barbecue über Exotisches wie Wasabi, Kimchi oder Sriracha bis hin zu Amerikanischem wie Tex-Mex oder Ranchera. Die aromatische Welt der Soßen öffnet sich, um den unterschiedlichsten Rezepten eine besondere Note zu verleihen.



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Tex-Mex	•	•	•	•	•			•	•
Cajun	•	•	•	•	•			•	•
Harissa	•	•	•	•	•		•	•	•
Blackening Seasoning	•	•	•	•	•			•	•
Sriracha	•	•	•	•	•		•	•	•
Marinade	•	•	•	•	•		•	•	•
Ranchera	•	•	•	•	•			•	•
Gaucha	•	•	•	•	•		•	•	•
Mojo Picón (rot, grün)	•	•	•	•	•		•	•	•
Pommes frites und ihre Dressings	•	•	•	•	•			•	•

VERWANDTE PRODUKTE

- > Gewürze
- > Trüffel

*Den Geschmack bereichern und
uns mit ihren Sinneseindrücken in
alle Winkel der Welt entführen.
Das ist der Wert von SoBen.*



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Paella	•	•	•	•	•		•	•	•
Worcester	•	•	•	•	•			•	•
Umami	•	•	•	•	•			•	•
BBQ	•	•	•	•	•			•	•
Räuchern	•	•	•	•				•	•
Geräuchert	•	•	•	•	•			•	•
Asiatische Soßen und Dressings (Ponzu, Hoisin, Teriyaki usw.)	•	•	•	•				•	•
Kimchi	•	•	•	•	•			•	•
Ketchup	•	•	•	•	•			•	•
Carbonara	•	•	•	•	•			•	•
Essig	•	•	•	•	•			•	•
Pesto	•	•	•	•	•			•	•
Caesar-Dressing	•	•	•	•	•			•	•
Saure Sahne	•	•	•	•	•			•	•
Soja	•	•	•	•				•	•
Wasabi	•	•	•	•	•			•	•

Trüffel und Pilze

Trüffel und Pilze werden für ihren kulinarischen Wert und ihre Vielseitigkeit geschätzt und sind die am häufigsten verwendeten Pilze in den Küchen der Welt. Trüffel, insbesondere weiße Trüffel, gelten aufgrund ihrer Seltenheit und ihres Marktwertes als Premiumprodukt. Ihr einzigartiger Geschmack und ihr Aroma verleihen jedem Gericht Eleganz und Raffinesse.

Während sich der Champignon durch seine große Anpassungsfähigkeit an jedes Gericht auszeichnet, indem er Nuancen hinzufügt, ohne die anderen Aromen zu überdecken, verleiht der Trüffel jedem Gericht einen exklusiven Geschmack und ein exklusives Aroma, die viel stärker und deutlicher hervortreten. Die Knappheit der Trüffel und die Tatsache, dass es sich um ein auf dem Markt sehr geschätztes Produkt handelt, insbesondere der weiße Trüffel, machen die Verwendung von Aromen zu einer perfekten Lösung für die kulinarische Welt.



VERWANDTE PRODUKTE

- Fleisch
- Gewürze

*Aromatisieren von Ölen, Würzen
von Pasta- oder Fleischgerichten
mit dem Aroma des Trüffels für
Gerichte der Haute Cuisine.*



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Pilze	•	•	•	•	•			•	•
Weißer Trüffel	•	•	•	•	•			•	•
Schwarzer Trüffel	•	•	•	•	•		•	•	•

Fleisch

Ein umfangreicher Katalog mit charaktervollen Aromen für gepökeltes, gekochtes, frisches und geräuchertes Fleisch. Ideal für vegane, vegetarische, koschere und Halal-Produkte.

Die Aromen des Fleisches sind überraschend, da sie fähig sind, alle sensorischen Eigenschaften des Produkts, das sie inspirieren, zu vermitteln. Bei Delsa bieten wir eine breite Palette an Geschmacksrichtungen an, die von iberischem Fleisch wie Schinken oder Salami über traditionelles Fleisch wie Ochsenschwanz bis hin zu exquisiten Fleischgerichten wie Carpaccio oder Pastete reicht.



VERWANDTE PRODUKTE

- > Gewürze
- > Soßen

*Sie eignen sich hervorragend zur
Verfeinerung von Snacks, Saßen oder
Vorspeisen und überraschen durch ihre
Identität und Authentizität.*



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Iberischer Schinken	•	•	•	•	•				
Speck	•	•	•	•	•				
Würstchen	•	•	•	•					
Ochsenschwanz	•	•	•	•	•				
Lamm	•	•	•	•				•	•
Hierba de Foei / Gebratene Leber	•	•	•	•					
Hähnchen-Nugget	•	•	•	•				•	•
Hamburger	•	•	•	•				•	•
Kalb	•	•	•	•				•	•
Paprikawurst	•	•	•	•	•				
Fuet	•	•	•	•					
Spanische Salami	•	•	•	•					
Carpaccio	•	•	•	•					
Brathähnchen	•	•	•	•				•	•
Salami	•	•	•	•					

Fleisch

Meer

Fische, Meeresfrüchte und Weichtiere, erlesene Kostbarkeiten aus den Meeren und Ozeanen der Welt. Eine Reise durch frische, traditionelle, avantgardistische und innovative Geschmacksrichtungen. Ein ganzer Reigen von Empfindungen, die den Zubereitungen eine perfekte Note verleihen.

Eine Auswahl der edelsten Aromen für die Zubereitung von Fertiggerichten, Essiggurken, Vorspeisen oder köstlichem japanischem Sushi. Bei Delsa ist es uns gelungen, die Essenz des Meeres zu konzentrieren, um Geschmacksrichtungen und Aromen mit der Intensität von Sardellen, der Exotik von Austern, der Kraft von Hummer, der Eleganz von Algen oder dem Luxus von Kaviar zu erhalten.



VERWANDTE PRODUKTE

- > Soßen
- > Zitrusfrüchte

Die Aromen des Meeres entführen uns auf eine sensorische Reise, die mit den ersten Duftnoten beginnt, sich im Mund in einer zarten Geschmacksexplosion fortsetzt und mit einem salzigen Nachgeschmack endet.



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Sardelle	•	•	•	•	•			•	•
Garnele	•	•	•	•	•			•	•
Krabbe	•	•	•	•				•	•
Auster	•	•	•	•	•			•	•
Hummer	•	•	•	•				•	•
Thunfisch	•	•	•	•	•			•	•
Lachs	•	•	•	•	•			•	•
Kaviar	•	•	•	•	•			•	•
Herzmuschel	•	•	•	•	•			•	•
Sardine	•	•	•	•	•			•	•
Fisch		•		•	•		•	•	•
Alge	•	•	•	•	•			•	•
Miesmuschel	•	•	•	•				•	•
Kabeljau	•	•	•	•				•	•
Tintenfisch	•	•	•	•				•	•
Krill	•	•	•	•	•			•	•
Oktopus	•	•	•	•				•	•

Vanille, Milchprodukte, Backwaren und Getreide

Durch das Backen verbinden sich Kreativität, Geschmack und Aroma zu wahren Wundern, die uns in ihren Bann ziehen. Die Aromen machen den Geschmack stärker. Das kann passieren, wenn das Produkt pasteurisiert wird oder wenn man es selbst macht. Es ist notwendig, dass das Aroma die Balance und Kraft mit all ihren Facetten widerspiegelt.

Die enorme Vielfalt an Käsesorten auf dem Markt stellt uns vor die Herausforderung, aus den unterschiedlichen Käsesorten eine Vielzahl an Geschmacksrichtungen zu kreieren. Ideal für die Zubereitung von Soßen, Cremes oder Snacks, machen Käsearomen die Rezepte zu echten Stars. Auch Kaffee-, Butter-, Keks- oder Getreidearomen zeichnen sich durch ihre Vielseitigkeit und ihre Möglichkeiten aus. Die Aromen von Popcorn, Donuts, Waffeln, Churros oder Karottenkuchen sind spektakulär und fallen sofort ins Auge.



VERWANDTE PRODUKTE

- Nüsse und Trockenfrüchte
- Trüffel



*Kreativität, Geschmack und Aroma vereinen
sich zu einem reichhaltigen Universum für
Backwaren, raffinierte Gerichte, Süßwaren,
Eis und Getränke.*



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Vanille	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Butter	•	•	•	•	•			•	•
Sahne	•	•	•	•				•	•
Milch	•	•	•	•	•		•	•	•
Joghurt	•	•	•	•	•			•	•
Dulce de leche	•	•	•	•	•			•	•
Käse (Manchego, Edamer, Gouda, Mascarpone, Frischkäse, Gorgonzola, Blauschimmelkäse, Cheddar, Ziege, Camembert usw.)	•	•	•	•	•			•	•
Butter Scotch	•	•	•	•	•			•	•
Katalanische Creme	•	•	•	•	•			•	•
Vanillepudding – Eiercreme	•	•	•	•	•			•	•
Karamell	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kakao	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Vanille, Milchprodukte, Backwaren und Getreide



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Schokolade (Zartbitter, Milch, Weiß, Haselnuss)	•	•	•	•	•		•	•	•
Kaffee	•	•	•	•	•		•	•	•
Kaffee (Mokka, Cappuccino, Frappuccino)	•	•	•	•	•			•	•
Tiramisu	•	•	•	•	•			•	•
Honig	•	•	•	•	•			•	•
Ahornsirup	•	•	•	•	•			•	•
Baisermilch (Zitrone und Zimt)	•	•	•	•	•			•	•
Kuchen (Käsekuchen, Apfelkuchen)	•	•	•	•	•			•	•
Karottenkuchen	•	•	•	•	•			•	•
Biskuit	•	•	•	•	•			•	•



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Churro	•	•	•	•	•			•	•
Krapfen	•	•	•	•				•	•
Waffel	•	•	•	•				•	•
Donut	•	•	•	•				•	•
Kekse (Vanille, Butter, Biskuit, Popcorn)	•	•	•	•	•			•	•
Cookie	•	•	•	•	•			•	•
Spekulatius (Gewürzkekse)	•	•	•	•	•			•	•
Getreide - Müsli	•	•	•	•				•	•
Gofio	•	•	•	•	•			•	•
Brotkruste (Brot, Brezeln, Brioche)	•	•	•	•	•			•	•

Nüsse und Trockenfrüchte

Ob zart oder kräftig, geröstet oder roh, süß oder bitter: Nüsse und Trockenfrüchte haben vielfältige organoleptische Eigenschaften. Sie eignen sich hervorragend als Vorspeise, als sättigende Beilage für den kleinen Hunger zwischendurch und als Hauptzutat in Salaten, Desserts, Fleisch- und Fischgerichten.

In der Lebensmittelindustrie sind Nussaromen von großer Bedeutung, da sie den Geschmack sowohl von herzhaften als auch von süßen Produkten verbessern und besonders für die Verwendung in alkoholischen und alkoholfreien Getränken interessant sind. Die Welt der Süßwaren lässt ihrer Kreativität und Fantasie freien Lauf und kreiert wahre Wunder mit den Aromen von Mandeln, Pistazien, Walnüssen, Kastanien, Pinienkernen ...



VERWANDTE PRODUKTE

- > Milchprodukte
- > Getränke

*Pudding, Eis, Kuchen, Pfannkuchen, Coulants, Muffins,
Nougats, Brot... Die Gastronomie kapituliert vor den
Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen und verwandelt
sie in eine Welt voller Kontraste*



Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Süßmandel	•	•	•	•	•		•	•	•
Bittermandel	•	•	•	•	•		•	•	•
Nougat	•	•	•	•	•			•	•
Haselnuss	•	•	•	•	•			•	•
Geröstete Haselnuss	•	•	•	•	•			•	•
Pistazie	•	•	•	•	•			•	•
Erdnuss	•	•	•	•	•			•	•
Walnuss	•	•	•	•	•			•	•
Kastanie	•	•	•	•	•			•	•
Cashewnuss	•	•	•	•	•			•	•
Pinienkerne	•	•	•	•	•			•	•
Erdmandelmilch (Horchata)	•	•	•	•	•			•	•
Tamarinde	•	•	•	•	•			•	•

Alkoholische Extrakte und Getränke

Authentischer Geschmack und alle Nuancen von Spirituosen, Erfrischungsgetränken und Mixgetränken in den spektakulärsten Aromen von Delsa. Aus natürlichen Zutaten und fortschrittlichen Rezepturen der Forschungs- und Entwicklungsabteilung entstehen Geschmackskreationen mit der Authentizität und Identität ihrer Herkunft.

Aromen für alkoholische und alkoholfreie Getränke sind ein echter Durchbruch auf dem Markt. Ihr breites Anwendungsspektrum reicht vom Genuss ursprünglich alkoholhaltiger Getränke bis hin zu 0,0-Getränken. Sie werden auch für die Zubereitung von Soßen, Sorbets, Eiscrème und natürlich in der Konditorei verwendet, wo ein Hauch von Rum, Whisky oder Wein den Rezepten eine exklusive Note verleiht.



VERWANDTE PRODUKTE

- > Rote Früchte
- > Zitrusfrüchte

Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Tee (grün, schwarz, Chai, Jasmin...)	•	•	•	•	•			•	•
Coca-Cola	•	•	•	•	•			•	•
Energy-Drinks	•	•	•	•	•				•
Wodka	•	•	•	•	•				•
Weinbrand	•	•	•	•	•				•
Whisky	•	•		•	•				•
Muskateller	•	•		•	•				
Pedro Ximénez	•	•		•	•				
Portwein	•	•		•	•				
Gin	•	•	•	•	•				•
Rum	•	•	•	•	•				•

Aroma	Flüssig		Pulverförmig	Künstlich	Natürlich	Ökologisch		Halal	Kosher
	Wasserlöslich	Fettlöslich				Zertifikat	Geeignet		
Eiche	•	•		•	•				
Schlehenlikör / Pacharán	•	•	•	•	•				•
Kräuterlikör	•	•	•	•	•				•
Irishes Sahnelikör	•	•	•	•	•				•
Cointreau & Triple Sec	•	•	•	•	•				•
Sangria	•	•	•	•	•				
Bier	•	•	•	•	•				•
Wermut (schwarz, rot, gewürzt)	•	•	•	•	•				•
Cava	•	•	•	•	•				•
Rotwein	•	•	•	•	•				
Mojito	•	•	•	•	•				•
Piña Colada	•	•	•	•	•				•
Caipirinha	•	•	•	•	•				•
Cocktails (Blue Lagoon, Bloody Mary, Margarita, usw.)	•	•	•	•	•				





Derivados Esenciales de Limón S.A.

www.delsa.es

+49 (0)1766655338

deutschland@delsa.es

Av. Mairena del Aljarafe, 45 (PIBO),
Bollullos de la Mitación, 41110
Sevilla, Spanien

