



delsa 
aromas verdes

Colección, de aromas

AROMAS NATURALES Y SINTÉTICOS

ESPECIALISTAS EN FABRICACIÓN DE

Aromas naturales

Con más de 25 años de experiencia, en Delsa estamos especializados en la creación y fabricación de aromas naturales para el sector de la alimentación. En el sur de España, desde Sevilla trabajamos para todos los países del mundo: Europa, EEUU, Canadá, África, Península arábiga...



Fabricantes de aromas a medida

En Delsa podemos crear cualquier aroma que puedas imaginar. Nuestro equipo está especializado en desarrollar aromas nuevos, en crear a partir de aceites esenciales naturales o fórmulas magistrales, cualquier aroma, de cualquier parte del mundo, con una eficacia y satisfacción del 100%.

Con un innovador departamento de I+D y un exigente equipo de calidad, en Delsa cumplimos todos los requerimientos específicos de cada cliente, trabajando formulaciones personalizadas y con todas las especificaciones que nos solicite.

En Delsa, trabajamos proyectos personalizados como únicos.



*Formulación de
aromas liposolubles,
hidrosolubles y en polvo.*



Nuestros aromas son los ingredientes del mundo

Una de las cualidades más destacables en Delsa, es que somos capaces de adaptar el aroma al país de destino. Creamos los aromas con las características y particularidades de cada cultura, ajustándonos a los diferentes paladares y gustos de cada comunidad. En Delsa, extraemos todos los matices que hacen reconocibles cada sabor en cada lugar del mundo.

Con un departamento de I+D capaz de desarrollar en tiempo récord cualquier aroma del mundo, conseguimos capturar el carácter propio del país al que va dirigido.





Más de 4.000 aromas

Un extenso catálogo de aromas que incluyen desde los más tradicionales a los más vanguardistas. Disponemos de un equipo capaz de formular nuevos aromas según los requerimientos de un mercado en continua evolución y a un consumidor cada vez más exigente.

Nuestros aromas abarcan desde cítricos, carnes, pescados, plantas aromáticas, especias, frutos secos, lácteos, galletas, cereales, salsas, frutos rojos... hasta extractos de bebidas espirituosas.





*Aromas elaborados
con ingredientes que no
contienen alérgenos.*

Certificados

En Delsa contamos con certificaciones internacionales que garantizan el cumplimiento de unos altísimos estándares de calidad. Estrictos controles y auditorías reconocen la labor de nuestra empresa en materia de seguridad alimentaria, calidad en las materias primas y origen de nuestros ingredientes. Nuestro compromiso con la innovación y el desarrollo en el sector de los aromas, supone el seguimiento de la legislación y el análisis de las tendencias.

Nuestros aromas poseen las certificaciones para:

- Productos Ecológicos
- Alimentos Kosher
- Alimentos Halal
- FSSC 22000 Food Safety



Cítricos

Con notas ácidas y potentes, los cítricos son un tipo de frutas con unas propiedades organolépticas únicas. España es el principal productor de la Unión Europea y principal exportador mundial de cítricos frescos. El origen de Delsa nace de la creación de aroma de limón, producto de nuestra tierra y con el que comenzamos nuestra trayectoria en el sector.

Los aromas intensos y tan reconocibles de la zona mediterránea como el del limón, la naranja, la mandarina, el exótico aroma de yuzu proveniente de Japón, la italiana bergamota, la lima mexicana o el pomelo de origen caribeño; hacen que dispongamos un extenso catálogo de aromas naturales capaces de aportar matices únicos y exclusivos a las elaboraciones del sector alimentario.



RELACIONADOS

- Frutas Rojas
- Pescados

El aroma fresco e intenso de los cítricos hace que sean perfectos para la elaboración de bizcochos, dulces, bebidas y combinados, aderezos, vinagretas, aceites, caramelos, cremas y un sinfín de posibilidades.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Limón	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lima	●	●	●	●	●		●	●	●
Lima-Limón	●	●	●	●	●			●	●
Naranja (Dulce, amarga, sanguina)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Clementina	●	●	●	●	●		●	●	●
Citronela	●	●	●	●	●		●	●	●
Mandarina verde	●	●	●	●	●		●	●	●
Pomelo	●	●	●	●	●		●	●	●
Bergamota	●	●	●	●	●		●	●	●
Yuzu	●	●	●	●	●		●	●	●
Lemongrass	●	●	●	●	●		●	●	●
Otros (Kumquat, Calamansi...)	●	●	●	●	●			●	●
Booster cítricos	●	●	●	●	●			●	●

Frutas rojas

Su color intenso y poderoso, hace que los frutos rojos o frutos del bosque sean uno de los más atractivos de la gastronomía. Fuente de antioxidantes y propiedades muy beneficiosas para el organismo, desde la antigüedad el hombre se ha visto atraído por estas pequeñas joyas que crecían de forma silvestre en la naturaleza.

Con unos toques ácidos y dulces, los aromas de fresa, frambuesa, cereza, mora o arándanos multiplicarán las sensaciones. Gominolas, caramelos, algodón de azúcar y todos los dulces que puedas imaginar. Perfectos también para elaboraciones de salados, repostería, mieles, salsas o cremas donde le aportarán un punto original y un contraste único.



RELACIONADOS

- Frutas
- Bebidas



Potencia el sabor y los aromas de platos de repostería, smoothies, granizados, golosinas, helados o tartas con los aromas de frutas rojas.



Frutas rojas

Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Fresa	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Frambuesa	●	●	●	●	●			●	●
Mora	●	●	●	●	●			●	●
Cereza (hueso, fruta)	●	●	●	●	●		●	●	●
Arándano	●	●	●	●	●		●	●	●
Grosella	●	●	●	●	●			●	●
Frutas del Bosque	●	●	●	●	●			●	●
Chicle	●	●	●	●	●			●	●
Algodón de Azúcar	●	●	●	●	●			●	●

Frutas

El aroma y el sabor de las frutas aportan frescura, acidez, dulzura... sensaciones envolventes que atrapan. Nuestros aromas son capaces de recrear todos los matices de la fruta fresca recién recolectada, un valor único y fundamental para la industria y sector de la alimentación.

Aromas frutales concentrados y poderosos que potencian cualquier elaboración creando matices gustativos y olfativos maravillosos. Existen tantos aromas como frutas conocidas haya, pero entre los principales encontramos el aroma de coco, manzana, plátano o piña. Destacan por su exotismo el aroma de dátil, guayaba, lichi o açai, o incluso los aromas más difíciles y poco convencionales como el durian.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Coco	●	●	●	●	●		●	●	●
Mango	●	●	●	●	●			●	●
Fruta de la Pasión	●	●	●	●	●			●	●
Uva	●	●	●	●	●			●	●
Manzana	●	●	●	●	●		●	●	●
Ruibarbo	●	●	●	●	●			●	●
Melocotón	●	●	●	●	●			●	●
Albaricoque	●	●	●	●	●			●	●
Membrillo	●	●	●	●	●			●	●
Piña	●	●	●	●	●			●	●

RELACIONADOS

- > Cítricos
- > Lácteos

Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Plátano	●	●	●	●	●			●	●
Tutti Frutti	●	●	●	●	●			●	●
Kiwi	●	●	●	●	●			●	●
Melón	●	●	●	●	●			●	●
Sandía	●	●	●	●	●			●	●
Frutas Tropicales	●	●	●	●	●			●	●
Guayaba	●	●	●	●	●			●	●
Pera	●	●	●	●	●			●	●
Chirimoya	●	●	●	●	●			●	●
Higo / Higo chumbo	●	●	●	●	●			●	●
Pitaya	●	●	●	●	●			●	●
Açaí	●	●	●	●	●			●	●
Caqui	●	●	●	●	●			●	●
Granada	●	●	●	●	●			●	●
Lichi	●	●	●	●	●			●	●
Dátil	●	●	●	●	●			●	●
Durían	●	●	●	●	●			●	●

Frutas

Verduras, Plantas aromáticas y Especias

Viajar a través de las especias es posible ya que sus aromas nos transportan a cualquier cocina del mundo, nos llevan a mercadillos exóticos, a fogones tradicionales, a mercados orientales o al plato del chef más vanguardista. Todo un festival de colores, sabores y olores propios de cada país.

Con la intensidad y la fuerza de la naturaleza, las notas olfativas de las plantas aromáticas son capaces de inundar nuestros sentidos y crear una auténtica experiencia gastronómica. Encargadas de aportar sabores y aromas a los alimentos o elaboraciones son los condimentos básicos para fondos, salsas, emulsiones, vinagretas... Las fórmulas de Delsa concentran toda la pureza de las plantas aromáticas frescas y naturales.

RELACIONADOS

- > Carnes
- > Trufas





Los aromas y sabores de la huerta concentrados en su esencia para transmitir frescura y carácter a todas las recetas.

Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Zanahoria	●	●	●	●	●		●	●	●
Aguacate	●	●	●	●	●			●	●
Tomate	●	●	●	●	●			●	●
Pepino	●	●	●	●	●			●	●
Calabaza	●	●	●	●	●			●	●
Calabacín	●	●	●	●	●			●	●
Patata dulce / Batata	●	●	●	●	●			●	●
Albahaca	●	●	●	●	●		●	●	●
Chile / Guindilla	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Hoja de Laurel	●	●	●	●	●		●	●	●
Orégano	●	●	●	●	●		●	●	●
Perejil	●	●	●	●	●		●	●	●
Romero	●	●	●	●	●		●	●	●
Tomillo	●	●	●	●	●		●	●	●

Verduras, Plantas aromáticas y Especias



Los aromas de las especias son capaces de llevarnos a cualquier rincón del mundo.

Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Pandan (<i>Arroz Jazmín</i>)	●	●	●	●				●	●
Menta	●	●	●	●	●		●	●	●
Hierbabuena	●	●	●	●	●		●	●	●
Eucalipto	●	●	●	●	●		●	●	●
Apio	●	●	●	●	●		●	●	●
Enebro	●	●	●	●	●		●	●	●
Eneldo	●	●	●	●	●		●	●	●
Cardamomo	●	●	●	●	●		●	●	●
Clavo	●	●	●	●	●		●	●	●
Comino	●	●	●	●	●		●	●	●
Jengibre	●	●	●	●	●		●	●	●
Pimienta negra	●	●	●	●	●		●	●	●
Pimienta rosa	●	●	●	●	●		●	●	●



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Pimientas (<i>blanca, jamaica, etc</i>)	●	●	●	●	●		●	●	●
Pimienta Japonesa	●	●	●	●	●			●	●
Ajo (<i>verde, negro, frito, tostado</i>)	●	●	●	●	●		●	●	●
Cebolla (<i>blanca, roja, frita</i>)	●	●	●	●	●		●	●	●
Nuez Moscada	●	●	●	●	●		●	●	●
Mostaza	●	●		●	●		●	●	●
Curry (<i>Receta de Paris, Receta de Barcelona</i>)	●	●	●	●	●		●	●	●
Mezcla de especias (<i>Baharat, Raz El Hanout, Bukhari, Pincho, Chimichurri, etc</i>)	●	●	●	●	●		●	●	●
Azafrán	●	●	●	●				●	●
Anís	●	●	●	●	●		●	●	●
Canela (<i>Ceylan, Cassia, Hoja</i>)	●	●	●	●	●		●	●	●
Pepinillos en vinagre	●	●	●	●	●			●	●
Espárrago	●	●	●	●				●	●

Verduras, Plantas aromáticas y Especias



De olores intensos y sabores tan reconocibles, la naturaleza nos brinda innumerables plantas aromáticas que hemos extraído para los paladares más selectos.

Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Maiz	●	●	●	●				●	●
Cúrcuma (aromática, oleoresina)	●	●	●	●	●		●	●	●
Niauli / Cajeput	●	●	●	●	●		●	●	●
Lúpulo	●	●	●	●	●		●	●	●
Estragón	●	●	●	●	●		●	●	●
Cilantro hoja / semilla	●	●	●	●	●		●	●	●
Hinojo	●	●	●	●	●		●	●	●
Hojas de Salvia	●	●	●	●	●		●	●	●
Pimiento verde	●	●	●	●	●			●	●
Pimiento asado / frito	●	●	●	●	●			●	●



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Pino	●	●	●	●	●			●	●
Hierba	●	●	●	●	●			●	●
Rosa	●	●	●	●	●			●	●
Palo de rosa	●	●	●	●	●			●	●
Flor de naranjo	●	●	●	●	●			●	●
Hierbaluisa	●	●	●	●	●			●	●
Amapola	●	●	●	●	●			●	●
Violeta	●	●	●	●	●			●	●
Jazmín	●	●	●	●	●			●	●
Lavandín	●	●	●	●	●		●	●	●

Salsas y aliños

Picantes, dulces, exóticas, especiadas, potentes... Las salsas son el acompañamiento perfecto para platos de carne o de pescado, pero también son destacadas en snacks, patatas fritas y aperitivos. Imprescindibles si hablamos de pasta, pizzas o hamburguesas.

Las salsas aportan distinción y el toque magistral a cualquier receta. Desde las clásicas como el ketchup, gaucha, mojo picón o barbacoa; hasta las más exóticas como wasabi, kimchi o sriracha; pasando por las americanas como tex mex o ranchera. El universo aromatizante de las salsas se abre para darle un punch a las recetas más variadas.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Tex mex	●	●	●	●	●			●	●
Cajún	●	●	●	●	●			●	●
Harissa	●	●	●	●	●		●	●	●
Blackening Seasoning	●	●	●	●	●			●	●
Sriracha	●	●	●	●	●		●	●	●
Escabeche	●	●	●	●	●		●	●	●
Ranchera	●	●	●	●	●			●	●
Gaucha	●	●	●	●	●		●	●	●
Mojo Picón (Rojo, verde)	●	●	●	●	●		●	●	●
Patatas fritas y sus aliños	●	●	●	●	●			●	●

RELACIONADOS

- > Especias
- > Trufas

Enriquecer el sabor y transportarnos a cualquier rincón del mundo a través de sus sensaciones. Ese es el valor de las salsas.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Paella	●	●	●	●	●		●		●
Worcester	●	●	●	●	●			●	●
Umami	●	●	●	●	●			●	●
BBQ	●	●	●	●	●			●	●
Humo	●	●	●	●				●	●
Ahumado	●	●	●	●	●			●	●
Salsas y Aliños asiáticos (ponzu, hoisin, teriyaki, etc)	●	●	●	●				●	●
Kimchi	●	●	●	●	●			●	●
Ketchup	●	●	●	●	●			●	●
Carbonara	●	●	●	●	●			●	●
Vinagre	●	●	●	●	●			●	●
Pesto	●	●	●	●	●			●	●
Salsa Cesar	●	●	●	●	●			●	●
Sour Cream	●	●	●	●	●			●	●
Soja	●	●	●	●				●	●
Wasabi	●	●	●	●	●			●	●

Trufas y setas

Apreciados por su valor en la gastronomía y su versatilidad, las trufas y los champiñones son los hongos más utilizados en las cocinas de todo el mundo. La trufa, especialmente la blanca, es considerada como un producto premium debido a su escasez y valor en el mercado. De sabor y aromas únicos aportan elegancia y distinción a todos los platos.

Mientras que el champiñón destaca por su gran capacidad de adaptarse a cualquier plato aportando matices sin ensombrecer el resto de aromas; la presencia de la trufa en cualquier elaboración le aporta sabor y aromas exclusivos adquiriendo mucho más poder y protagonismo. La escasez de las trufas y el hecho de ser un producto de gran valor en el mercado, sobre todo de la trufa blanca, supone que el uso de aromas sea solución perfecta para el mundo gastronómico.



RELACIONADOS

- > Carnes
- > Especias

Aromatizar aceites, condimentar platos de pasta o de carnes con los aromas de trufa para convertirse en elaboraciones de alta cocina.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Seta	●	●	●	●	●			●	●
Trufa Blanca	●	●	●	●	●			●	●
Trufa Negra	●	●	●	●	●		●	●	●

Carnes

Un extenso catálogo de aromas con gran carácter que incluye carnes curadas, cocidas, frescas y ahumadas. Perfectos para la elaboración de productos veganos, dietas vegetarianas, alimentos Kosher o Halal.

Los aromas de carne sorprenden porque son capaces de transmitir todas las cualidades sensoriales del producto que los inspiran. En Delsa ofrecemos una extensa relación que abarca desde aromas de carnes ibéricas como jamón o salchichón, pasando por los tradicionales como rabo de toro o tan exquisitos como carpaccio o foie grass.



RELACIONADOS

- > Especias
- > Salsas

Ideales para potenciar el sabor de snacks, salsas o aperitivos, los aromas de carne sorprenden por su identidad y autenticidad.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Jamón Ibérico	●	●	●	●	●				
Bacon	●	●	●	●	●				
Salchicha	●	●	●	●					
Rabo de toro	●	●	●	●	●				
Cordero	●	●	●	●				●	●
Foie Grass / Hígado frito	●	●	●	●					
Nugget de Pollo	●	●	●	●				●	●
Hamburguesa	●	●	●	●				●	●
Ternera	●	●	●	●				●	●
Chorizo	●	●	●	●	●				
Fuet	●	●	●	●					
Salchichón	●	●	●	●					
Carpaccio	●	●	●	●					
Pollo frito	●	●	●	●				●	●
Salami	●	●	●	●					

Mar

Pescados, mariscos y moluscos, joyas exquisitas que mares y océanos nos ofrecen. Un recorrido por los sabores más frescos, tradicionales, vanguardistas, innovadores... Toda una combinación de sensaciones que se convierten en un aliado perfecto para cualquier elaboración.

Una selección de los aromas más distinguidos para elaborar platos precocinados, encurtidos, aperitivos o delicioso sushi japonés. En Delsa hemos conseguido concentrar la esencia del mar para obtener sabores y aromas con la intensidad de la anchoa, el exotismo de las ostras, la potencia de la langosta, la elegancia del alga o el lujoso caviar.



RELACIONADOS

- > Salsas
- > Cítricos

Los aromas marinos nos hacen un recorrido sensitivo que comienzan en las primeras notas olfativas, continuando por una delicada explosión de sabor en el paladar para finalizar en el retrogusto salino.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Anchoa	●	●	●	●	●			●	●
Gamba	●	●	●	●	●			●	●
Cangrejo	●	●	●	●				●	●
Ostra	●	●	●	●	●			●	●
Langosta	●	●	●	●				●	●
Atún	●	●	●	●	●			●	●
Salmón	●	●	●	●	●			●	●
Caviar	●	●	●	●	●			●	●
Berberecho	●	●	●	●	●			●	●
Sardina	●	●	●	●	●			●	●
Pescado		●		●	●		●	●	●
Alga	●	●	●	●	●			●	●
Mejillón	●	●	●	●				●	●
Bacalao	●	●	●	●				●	●
Calamar	●	●	●	●				●	●
Krill	●	●	●	●	●			●	●
Pulpo	●	●	●	●				●	●

Mar

Vainilla, lácteos, pastelería y cereales

La repostería combina creatividad, sabor y aromas para componer auténticas maravillas que nos atrapan a través de la vista, el gusto y el olfato. Los aromas potencian sabores que, por el proceso de pasteurización o la propia elaboración, hace que el producto rebaje sus cualidades organolépticas. El aroma conseguirá devolver toda esa armonía y fuerza con todos sus matices.

La extensa variedad de quesos es todo un reto, ya que conseguimos crear tantos aromas como tipos de quesos haya. Ideales para la elaboración de salsas, cremas o snacks, el aroma de queso convierte la receta en el auténtico protagonista. Destacan también por su gran versatilidad y posibilidades, los aromas de café, mantequilla, de galleta o de cereales. Espectaculares y llamativos son los aromas de palomitas, donuts, gofre, churro o tarta de zanahoria.



RELACIONADOS

- Frutos secos
- Trufas



Creatividad, sabor y aroma aúnan sus fuerzas para ofrecer un universo rico para repostería, platos elaborados, dulces, helados y bebidas.



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Vainilla	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mantequilla	●	●	●	●	●			●	●
Nata	●	●	●	●				●	●
Leche	●	●	●	●	●		●	●	●
Yogurt	●	●	●	●	●			●	●
Dulce de leche	●	●	●	●	●			●	●
Queso (Manchego, Edam, Gouda, Mascarpone, queso crema, Gorgonzola, Azul, Cheddar, Cabra, Camembert, etc.)	●	●	●	●	●			●	●
Butter Scotch	●	●	●	●	●			●	●
Crema Catalana	●	●	●	●	●			●	●
Natillas – Crema de huevo	●	●	●	●	●			●	●
Caramelo	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cacao	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Vainilla, lácteos, pastelería y cereales



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Chocolate <i>(negro, con leche, blanco, nota avellana)</i>	●	●	●	●	●		●	●	●
Café	●	●	●	●	●		●	●	●
Café <i>(moka, cappuchino, frapuccino)</i>	●	●	●	●	●			●	●
Tiramisu	●	●	●	●	●			●	●
Miel	●	●	●	●	●			●	●
Sirope de Arce	●	●	●	●	●			●	●
Leche Merengada <i>(Limón & canela)</i>	●	●	●	●	●			●	●
Tarta <i>(queso, tarta americana)</i>	●	●	●	●	●			●	●
Carrot cake	●	●	●	●	●			●	●
Biscocho	●	●	●	●	●			●	●



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Churro	●	●	●	●	●			●	●
Buñuelos	●	●	●	●				●	●
Gofre	●	●	●	●				●	●
Donut	●	●	●	●				●	●
Galleta (tipo María, Mantequilla, Biscuit, palomitas)	●	●	●	●	●			●	●
Cookie	●	●	●	●	●			●	●
Speculoos (Galleta especiada)	●	●	●	●	●			●	●
Cereales - Muesli	●	●	●	●				●	●
Gofio	●	●	●	●	●			●	●
Corteza de pan (pan, bretzel, brioche)	●	●	●	●	●			●	●

Frutos secos

Con matices suaves o intensos, tostados o crudos, dulces o amargos; los frutos secos poseen cualidades organolépticas tan variadas como ricas. Ideales como aperitivos, saciantes entrehoras y como ingrediente protagonista en ensaladas, postres, primeros platos de carnes o pescados.

De gran importancia en la industria de la alimentación, los aromas de frutos secos potencian los sabores de productos tanto salados como dulces, y son especialmente interesantes su uso en bebidas alcohólicas como sin alcohol. El mundo de la repostería deja volar su creatividad e imaginación y crea auténticas maravillas con los aromas de almendra, pistacho, nueces, castaña, piñones...



RELACIONADOS

- > Lácteos
- > Bebidas

*Flanes, helados, tartas, pancakes, coulants,
muffins, turrónes, panes... La gastronomía se
rinda a los pies de los aromas de frutos secos para
convertirlo en un mundo de contrastes*



Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Almendra dulce	●	●	●	●	●		●	●	●
Almendra amarga	●	●	●	●	●		●	●	●
Turrón	●	●	●	●	●			●	●
Avellana	●	●	●	●	●			●	●
Avellana tostada	●	●	●	●	●			●	●
Pistacho	●	●	●	●	●			●	●
Cacahuete	●	●	●	●	●			●	●
Nuez	●	●	●	●	●			●	●
Castaña	●	●	●	●	●			●	●
Anacardo	●	●	●	●	●			●	●
Piñones	●	●	●	●	●			●	●
Chufa (Horchata)	●	●	●	●	●			●	●
Tamarindo	●	●	●	●	●			●	●

Extractos alcohólicos y bebidas

Notas de sabor auténticas y todos los matices de bebidas espirituosas, refrescos y combinados en los aromas más espectaculares de Delsa. A partir de ingredientes naturales y formulaciones avanzadas del departamento de I+D, se crean auténticas joyas aromatizantes con toda la autenticidad e identidad de su origen.

Los aromas de bebidas tanto alcohólicas como no alcohólicas, suponen para el mercado todo un avance e innovación. Su amplio uso abarca desde disfrutar bebidas que originariamente tienen alcohol a bebidas 0,0; hasta la elaboración de salsas, sorbetes, helados y por supuesto repostería, donde las notas de ron, whisky o vino conceden a las recetas matices exclusivos.



RELACIONADOS

- > Frutas Rojas
- > Cítricos

Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Té (verde, negro, chai, jazmín...)	●	●	●	●	●			●	●
Cola	●	●	●	●	●			●	●
Bebidas energizantes	●	●	●	●	●				●
Vodka	●	●	●	●	●				●
Brandy	●	●	●	●	●				●
Whisky	●	●		●	●				●
Moscatel	●	●		●	●				
Pedro Ximénez	●	●		●	●				
Oporto	●	●		●	●				
Ginebra	●	●	●	●	●				●
Ron	●	●	●	●	●				●

Aroma	Líquido		Polvo	Artificial	Natural	Ecológico		Halal	Kosher
	Hidrosoluble	Liposoluble				Certificado	Apto		
Roble	●	●		●	●				
Licor de endrinas / Pacharán	●	●	●	●	●				●
Licor de hierbas	●	●	●	●	●				●
Crema Irlandesa	●	●	●	●	●				●
Cointreau & Triple Seco	●	●	●	●	●				●
Sangría	●	●	●	●	●				
Cerveza	●	●	●	●	●				●
Vermut (<i>negro, rojo, especiado</i>)	●	●	●	●	●				●
Cava	●	●	●	●	●				●
Vino tinto	●	●	●	●	●				
Mojito	●	●	●	●	●				●
Piña Colada	●	●	●	●	●				●
Caipiriha	●	●	●	●	●				●
Cocktails (<i>blue lagoon, bloody Mary, Margarita, etc</i>)	●	●	●	●	●				





Derivados Esenciales de Limón S.A.

www.delsa.es

+34 955 776 563

comercial@delsa.es

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

