



delsa   
aromas verdes

# Collection d'arômes

ARÔMES NATURELS ET SYNTHÉTIQUES

NOTRE SPÉCIALITÉ : LA FABRICATION DE

# Arômes naturels

Forte de plus de 25 ans d'expérience, Delsa est une entreprise spécialisée dans la création et la fabrication d'arômes naturels pour le secteur de l'alimentation.

Depuis Séville, au sud de l'Espagne, nous exportons nos produits partout dans le monde, notamment en Europe, aux États-Unis, au Canada, en Afrique, sur la péninsule Arabique, etc.



## Fabricant d'arômes sur mesure

Delsa est capable de créer tous les arômes que vous pouvez imaginer. Notre équipe est spécialisée dans le développement de nouveaux arômes et dans la création de n'importe quel arôme existant au monde, à partir d'huiles essentielles naturelles ou de préparations magistrales, avec une efficacité et une satisfaction totale.

Avec un département R&D innovant et une équipe qualité exigeante, Delsa respecte toutes les conditions spécifiques de chaque client, en élaborant des formulations personnalisées tenant compte de toutes les spécifications demandées.

Delsa entreprend chaque projet personnalisé comme étant unique.



*Formulation  
d'arômes liposolubles,  
hydrosolubles et en  
poudre.*



## Nos arômes sont les ingrédients du monde

L'une des grandes qualités de Delsa est sa capacité d'adapter les arômes selon le pays cible. Nous créons des arômes ayant les caractéristiques et les particularités de chaque culture, en nous ajustant aux différents palais et goûts de chaque communauté. Delsa extrait toutes les nuances qui distinguent chaque saveur de chaque point du monde.

Avec un département R&D pouvant développer en un temps record n'importe quel arôme du monde, nous arrivons à capturer le caractère propre du pays auquel il s'adresse.





## Plus de 4 000 arômes

Un vaste catalogue d'arômes, des plus traditionnels aux plus avant-gardistes. Nous disposons d'une équipe capable de formuler de nouveaux arômes selon les contraintes d'un marché en constante évolution et d'un consommateur de plus en plus exigeant.

Nos arômes sont de toute sorte : agrumes, viande, poisson, plantes aromatiques, épices, fruits secs, produits laitiers, biscuits, céréales, sauces, fruits rouges ou extraits de spiritueux.





*Arômes élaborés  
avec des ingrédients  
sans allergènes.*

## Certifications

Delsa dispose de certifications internationales qui garantissent le respect des normes de qualité les plus élevées. Des contrôles et des audits stricts reconnaissent le travail de notre entreprise concernant la sécurité alimentaire, la qualité des matières premières et l'origine de nos ingrédients. Notre engagement en faveur de l'innovation et du développement dans le secteur des arômes nous conduit à suivre la législation et à analyser les tendances.

Nos arômes sont certifiés pour :

- Les produits écologiques
- Les produits casher
- Les produits Halal
- FSSC 22000 Food Safety



# Agrumes

Avec des notes acides et puissantes, les agrumes sont un type de fruits présentant des propriétés organoleptiques uniques. L'Espagne est le principal producteur de l'Union européenne et exportateur mondial d'agrumes frais. L'origine de Delsa vient de la création de l'arôme du citron, produit de notre terre et qui nous a permis de commencer notre trajectoire dans le secteur.

Les arômes intenses et si typiques du bassin méditerranéen tels que le citron, l'orange, la mandarine et la bergamote d'Italie, ainsi que les arômes exotiques du yuzu du Japon, du citron vert du Mexique ou encore du pamplemousse des Caraïbes, nous permettent d'offrir un vaste catalogue d'arômes naturels capables d'apporter des nuances uniques et exclusives aux préparations alimentaires.



## PRODUITS ASSOCIÉS

- Fruits rouges
- Poisson

*L'arôme frais et intense des agrumes est idéal pour l'élaboration de gâteaux, gourmandises, boissons et cocktails, assaisonnements, vinaigrettes, huiles, bonbons, crèmes et une multitude de possibilités.*



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Citron	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Citron vert	●	●	●	●	●		●	●	●
Citron vert - Citron	●	●	●	●	●			●	●
Orange (douce, amère, sanguine)	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Clémentine	●	●	●	●	●		●	●	●
Citronnelle	●	●	●	●	●		●	●	●
Mandarine verte	●	●	●	●	●		●	●	●
Pamplemousse	●	●	●	●	●		●	●	●
Bergamote	●	●	●	●	●		●	●	●
Yuzu	●	●	●	●	●		●	●	●
Lemongrass	●	●	●	●	●		●	●	●
Autres (kumquat, kalamansi...)	●	●	●	●	●			●	●
Booster agrumes	●	●	●	●	●			●	●

# Fruits rouges

Avec une couleur intense et puissante, les fruits rouges, ou fruits des bois, sont parmi les plus attrayants de la gastronomie. Source d'antioxydants et aux multiples vertus pour l'organisme, l'être humain est attiré depuis l'Antiquité par ces petits bijoux qui poussaient ici et là dans la nature.

Les touches acidulées et sucrées des arômes de fraise, framboise, cerise, mûre ou myrtille multiplieront les sensations des sucreries, bonbons, barbes à papa et autres gourmandises. Ils conviennent également aux préparations salées, à la confiserie, aux miels, aux sauces ou aux crèmes où ils apporteront une touche originale et un contraste unique.

## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Fruits
- > Boissons





*Rehaussez la saveur et les arômes des préparations de pâtisserie, smoothies, granités, sucreries, glaces ou gâteaux avec les arômes de fruits rouges.*



Fruits rouges

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Fraise	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Framboise	●	●	●	●	●			●	●
Mûre	●	●	●	●	●			●	●
Cerise (pépin, fruit)	●	●	●	●	●		●	●	●
Myrtille	●	●	●	●	●		●	●	●
Groseille	●	●	●	●	●			●	●
Fruits des bois	●	●	●	●	●			●	●
Chewing gum	●	●	●	●	●			●	●
Barbe à papa	●	●	●	●	●			●	●

# Fruits

L'arôme et la saveur des fruits apportent fraîcheur, acidité, douceur... Des sensations enveloppantes et captivantes. Nos arômes sont capables de recréer toutes les nuances du fruit frais venant d'être cueilli, une valeur unique et fondamentale pour le secteur alimentaire.

Des arômes fruités concentrés et puissants qui rehaussent toute élaboration, en créant de merveilleuses nuances gustatives et olfactives. Il existe autant d'arômes que de fruits connus, mais parmi les principaux, nous trouvons l'arôme de noix de coco, de pomme, de banane ou d'ananas. Les arômes de dattes, de goyave, de litchi ou d'açaï se distinguent par leur côté exotique ou l'arôme de durian, plus difficile à trouver et non conventionnel.



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Noix de Coco	●	●	●	●	●		●	●	●
Mangue	●	●	●	●	●			●	●
Fruit de la passion	●	●	●	●	●			●	●
Raisin	●	●	●	●	●			●	●
Pomme	●	●	●	●	●		●	●	●
Rhubarbe	●	●	●	●	●			●	●
Pêche	●	●	●	●	●			●	●
Abricot	●	●	●	●	●			●	●
Coing	●	●	●	●	●			●	●
Ananas	●	●	●	●	●			●	●

## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Agrumes
- > Produits laitiers

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Cashier
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Banane	●	●	●	●	●			●	●
Tutti Frutti	●	●	●	●	●			●	●
Kiwi	●	●	●	●	●			●	●
Melon	●	●	●	●	●			●	●
Pastèque	●	●	●	●	●			●	●
Fruits tropicaux	●	●	●	●	●			●	●
Goyave	●	●	●	●	●			●	●
Poire	●	●	●	●	●			●	●
Anone	●	●	●	●	●			●	●
Figue / Figue de Barbarie	●	●	●	●	●			●	●
Fruit du dragon	●	●	●	●	●			●	●
Açaï	●	●	●	●	●			●	●
Kaki	●	●	●	●	●			●	●
Grenade	●	●	●	●	●			●	●
Litchi	●	●	●	●	●			●	●
Datte	●	●	●	●	●			●	●
Durian	●	●	●	●	●			●	●

Fruits

# Légumes, plantes aromatiques et épices

Voyager à travers les épices est possible, car leurs arômes nous transportent aux quatre coins du globe ; à des endroits exotiques, dans des fourneaux traditionnels, sur des marchés orientaux ou dans l'assiette du chef le plus avant-gardiste. Tout un festival de couleurs, de saveurs et d'odeurs typiques de chaque pays.

Avec l'intensité et la force de la nature, les notes olfactives des plantes aromatiques sont capables d'inonder nos sens et de créer une véritable expérience gastronomique. Chargées d'apporter saveurs et arômes aux aliments ou aux préparations, elles sont les condiments de base des fonds, des sauces, des émulsions, des vinaigrettes... Les formules de Delsa concentrent toute la pureté des plantes aromatiques fraîches et naturelles.

## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Viande
- > Truffe





*Les arômes et les saveurs du jardin concentrés dans une essence pour transmettre la fraîcheur et le caractère à toutes les recettes.*

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Carotte	●	●	●	●	●		●	●	●
Avocat	●	●	●	●	●			●	●
Tomate	●	●	●	●	●			●	●
Concombre	●	●	●	●	●			●	●
Courge	●	●	●	●	●			●	●
Courgette	●	●	●	●	●			●	●
Patate douce	●	●	●	●	●			●	●
Basilic	●	●	●	●	●		●	●	●
Piment rouge / Piment	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Feuille de laurier	●	●	●	●	●		●	●	●
Origan	●	●	●	●	●		●	●	●
Persil	●	●	●	●	●		●	●	●
Romarin	●	●	●	●	●		●	●	●
Thym	●	●	●	●	●		●	●	●

# Légumes, plantes aromatiques et épices



*Les arômes des épices sont capables de nous transporter aux quatre coins du globe.*

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Pandan ( <i>riz jasmin</i> )	●	●	●	●				●	●
Menthe	●	●	●	●	●		●	●	●
Menthe verte	●	●	●	●	●		●	●	●
Eucalyptus	●	●	●	●	●		●	●	●
Céleri	●	●	●	●	●		●	●	●
Genévrier	●	●	●	●	●		●	●	●
Aneth	●	●	●	●	●		●	●	●
Cardamome	●	●	●	●	●		●	●	●
Clou de girofle	●	●	●	●	●		●	●	●
Cumin	●	●	●	●	●		●	●	●
Gingembre	●	●	●	●	●		●	●	●
Poivre noir	●	●	●	●	●		●	●	●
Poivre rose	●	●	●	●	●		●	●	●



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Poivres ( <i>blanc, jamaïcain, etc.</i> )	●	●	●	●	●		●	●	●
Poivre japonais	●	●	●	●	●			●	●
Ail ( <i>vert, noir, frit, grillé</i> )	●	●	●	●	●		●	●	●
Oignon ( <i>blanc, rouge, frit</i> )	●	●	●	●	●		●	●	●
Noix de muscade	●	●	●	●	●		●	●	●
Moutarde	●	●		●	●		●	●	●
Curry ( <i>recette de Paris, recette de Barcelone</i> )	●	●	●	●	●		●	●	●
Mélange d'épices ( <i>baharat, ras el hanout, bukhari, pincho, chimichurri, etc.</i> )	●	●	●	●	●		●	●	●
Safran	●	●	●	●				●	●
Anis	●	●	●	●	●		●	●	●
Cannelle ( <i>ceylan, cassia, feuille</i> )	●	●	●	●	●		●	●	●
Cornichons au vinaigre	●	●	●	●	●			●	●
Asperge	●	●	●	●				●	●

# Légumes, plantes aromatiques et épices



*Avec des odeurs si intenses et des saveurs si reconnaissables, la nature nous offre d'innombrables plantes aromatiques que nous avons extraites pour les palais les plus exigeants.*

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Maïs	●	●	●	●				●	●
Curcuma (aromatique, oléorésine)	●	●	●	●	●		●	●	●
Niaouli / Cajepout	●	●	●	●	●		●	●	●
Houblon	●	●	●	●	●		●	●	●
Estragon	●	●	●	●	●		●	●	●
Coriandre feuille / graine	●	●	●	●	●		●	●	●
Fenouil	●	●	●	●	●		●	●	●
Feuille de sauge	●	●	●	●	●		●	●	●
Poivron vert	●	●	●	●	●			●	●
Poivron grillé / frit	●	●	●	●	●			●	●



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Pin	●	●	●	●	●			●	●
Herbe	●	●	●	●	●			●	●
Rose	●	●	●	●	●			●	●
Palissandre	●	●	●	●	●			●	●
Fleur d'oranger	●	●	●	●	●			●	●
Verveine	●	●	●	●	●			●	●
Coquelicot	●	●	●	●	●			●	●
Violette	●	●	●	●	●			●	●
Jasmin	●	●	●	●	●			●	●
Lavandin	●	●	●	●	●		●	●	●

# Sauces et assaisonnements

Piquantes, sucrées, exotiques, épicées, puissantes... Les sauces accompagnent à merveille les plats de viande ou de poisson, mais elles sont également idéales pour les snacks, les frites et les apéritifs. Et indispensables lorsqu'il s'agit de pâte, de pizza ou de hamburger.

Les sauces apportent de la distinction et une touche magistrale aux recettes. Des classiques, comme le ketchup, la gaucha, le mojo picón ou la sauce barbecue aux plus exotiques comme le wasabi, le kimchi ou la sriracha en passant par les américaines, comme la sauce tex-mex ou ranchera. L'univers aromatisant des sauces s'ouvre pour donner du punch aux recettes les plus variées.



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Tex mex	●	●	●	●	●			●	●
Cajun	●	●	●	●	●			●	●
Harissa	●	●	●	●	●		●	●	●
Blackening Seasoning	●	●	●	●	●			●	●
Sriracha	●	●	●	●	●		●	●	●
Escabèche	●	●	●	●	●		●	●	●
Ranchera	●	●	●	●	●			●	●
Gaucha	●	●	●	●	●		●	●	●
Mojo picón (rouge, vert)	●	●	●	●	●		●	●	●
Frites et leur assaisonnement	●	●	●	●	●			●	●

## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Épices
- > Truffe

*Enrichir la saveur et nous transporter partout dans le monde à travers leurs sensations. Telle est la valeur des sauces.*



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Paella	●	●	●	●	●		●	●	●
Worcester	●	●	●	●	●			●	●
Umami	●	●	●	●	●			●	●
BBQ	●	●	●	●	●			●	●
Fumée	●	●	●	●				●	●
Fumé	●	●	●	●	●			●	●
Sauces et assaisonnements asiatiques (ponzu, hoisin, teriyaki, etc.)	●	●	●	●				●	●
Kimchi	●	●	●	●	●			●	●
Ketchup	●	●	●	●	●			●	●
Carbonara	●	●	●	●	●			●	●
Vinaigre	●	●	●	●	●			●	●
Pesto	●	●	●	●	●			●	●
Sauce César	●	●	●	●	●			●	●
Sour Cream	●	●	●	●	●			●	●
Soja	●	●	●	●				●	●
Wasabi	●	●	●	●	●			●	●

# Truffes et champignons

Appréciés pour leur valeur dans la gastronomie et pour leur polyvalence, les truffes et les champignons sont largement utilisés dans les cuisines du monde entier. La truffe, et plus particulièrement la truffe blanche, est considérée comme un produit sélect en raison de sa rareté et de sa valeur sur le marché. Sa saveur et ses arômes uniques apportent élégance et distinction à tous les plats.

Alors que le champignon se distingue par sa grande capacité à s'adapter à n'importe quel plat, en apportant des nuances sans éclipser le reste des arômes, la présence de la truffe apporte aux préparations une saveur et des arômes exclusifs, en acquérant bien plus de puissance et d'importance. La rareté des truffes et le fait qu'elles soient un produit de grande valeur sur le marché, notamment la truffe blanche, font de l'utilisation d'arômes la solution idéale pour le monde de la gastronomie.



## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Viande
- > Épices

*Aromatiser les huiles, assaisonner les plats de pâte ou de viande avec des arômes de truffe pour en faire des plats de haute cuisine.*



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Cèpe	●	●	●	●	●			●	●
Truffe blanche	●	●	●	●	●			●	●
Truffe noire	●	●	●	●	●		●	●	●

# Viande

Un vaste catalogue d'arômes de caractère pour les viandes séchées, cuites, fraîches et fumées. Ils conviennent parfaitement à l'élaboration de produits véganes, végétariens, casher ou halal.

Les arômes de viande sont surprenants, car ils sont capables de transmettre toutes les qualités sensorielles du produit qui les inspire. Delsa offre une large gamme d'arômes comprenant les viandes ibériques comme le jambon ou le saucisson, les viandes traditionnelles comme la queue de bœuf ou les viandes exquises comme le carpaccio ou le foie gras.



## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Épices
- > Sauces

*Ideaux pour rehausser la saveur des snacks, des sauces ou des apéritifs, les arômes de viande surprennent par leur identité et leur authenticité.*



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Jambon ibérique	●	●	●	●	●				
Bacon	●	●	●	●	●				
Saucisse	●	●	●	●					
Queue de bœuf	●	●	●	●	●				
Agneau	●	●	●	●				●	●
Foie gras / Foie frit	●	●	●	●					
Nugget de poulet	●	●	●	●				●	●
Hamburger	●	●	●	●				●	●
Veau	●	●	●	●				●	●
Chorizo	●	●	●	●	●				
Fuet	●	●	●	●					
Saucisson	●	●	●	●					
Carpaccio	●	●	●	●					
Poulet frit	●	●	●	●				●	●
Salami	●	●	●	●					

# Mer

Poissons, fruits de mer et mollusques sont les bijoux exquis que les mers et les océans nous offrent. Un voyage à travers des saveurs fraîches, traditionnelles, avant-gardistes, innovantes, etc. Toute une combinaison de sensations qui donne une touche parfaite aux préparations.

Une sélection des arômes les plus distingués pour l'élaboration de plats préparés, de pickles, d'apéritifs ou de délicieux sushis japonais. Delsa a réussi à concentrer l'essence de la mer pour obtenir des saveurs et des arômes ayant l'intensité de l'anchois, l'exotisme des huîtres, la puissance de la langouste, l'élégance de l'algue ou le luxe du caviar.



## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Sauces
- > Agrumes

*Les arômes marins nous entraînent dans un voyage sensoriel qui commence par les premières notes olfactives, se poursuit par une délicate explosion de saveurs en bouche et se termine par un arrière-goût salin.*



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Anchois	●	●	●	●	●			●	●
Crevette	●	●	●	●	●			●	●
Crabe	●	●	●	●				●	●
Huître	●	●	●	●	●			●	●
Langouste	●	●	●	●				●	●
Thon	●	●	●	●	●			●	●
Saumon	●	●	●	●	●			●	●
Caviar	●	●	●	●	●			●	●
Coque	●	●	●	●	●			●	●
Sardine	●	●	●	●	●			●	●
Poisson		●		●	●		●	●	●
Algue	●	●	●	●	●			●	●
Moule	●	●	●	●				●	●
Morue	●	●	●	●				●	●
Calamar	●	●	●	●				●	●
Krill	●	●	●	●	●			●	●
Poulpe	●	●	●	●				●	●

Mer

# Vanille, produits laitiers, pâtisserie et céréales

La confiserie associe la créativité, les saveurs et les arômes pour créer de véritables merveilles qui nous captivent par la vue, le goût et l'odorat. Les arômes rehaussent les saveurs qui voient leurs qualités organoleptiques diminuer en raison des processus de pasteurisation. L'arôme pourra rendre toute cette harmonie et cette force avec toutes ses nuances.

La grande variété de fromages est un véritable défi, car nous parvenons à créer autant d'arômes qu'il y a de types de fromages. Idéal pour l'élaboration de sauces, de crèmes ou de snacks, l'arôme de fromage met le plat sur le devant de la scène. Les arômes de café, de beurre, de biscuits ou de céréales se distinguent également par leur grande polyvalence. Les arômes de pop-corn, de donuts, de gaufre, de churro ou de gâteau à la carotte sont spectaculaires et saisissants.



## PRODUITS ASSOCIÉS

- Fruits secs
- Truffe





*La créativité, la saveur et l'arôme s'unissent pour offrir un univers riche pour la confiserie, les plats préparés, les gourmandises et les boissons.*

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Vanille	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Beurre	●	●	●	●	●			●	●
Crème	●	●	●	●				●	●
Lait	●	●	●	●	●		●	●	●
Yaourt	●	●	●	●	●			●	●
Confiture de lait	●	●	●	●	●			●	●
Fromage ( <i>manchego, édam, gouda, mascarpone, fromage à la crème, gorgonzola, bleu, cheddar, chèvre, camembert, etc.</i> )	●	●	●	●	●			●	●
Butter Scotch	●	●	●	●	●			●	●
Crème catalane	●	●	●	●	●			●	●
Crème dessert - Crème aux œufs	●	●	●	●	●			●	●
Caramel	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Cacao	●	●	●	●	●	●	●	●	●

# Vanille, produits laitiers, pâtisserie et céréales



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Chocolat ( <i>noir, au lait, blanc, note noisette</i> )	●	●	●	●	●		●	●	●
Café	●	●	●	●	●		●	●	●
Café ( <i>moka, cappuccino, frapuccino</i> )	●	●	●	●	●			●	●
Tiramisu	●	●	●	●	●			●	●
Miel	●	●	●	●	●			●	●
Sirop d'érable	●	●	●	●	●			●	●
Leche Merengada ( <i>citron et cannelle</i> )	●	●	●	●	●			●	●
Gâteau ( <i>fromage, gâteau américain</i> )	●	●	●	●	●			●	●
Carrot cake	●	●	●	●	●			●	●
Gâteau	●	●	●	●	●			●	●



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Churro	●	●	●	●	●			●	●
Beignets	●	●	●	●				●	●
Gaufre	●	●	●	●				●	●
Donut	●	●	●	●				●	●
Biscuit (type María, au beurre, pop-corn)	●	●	●	●	●			●	●
Cookie	●	●	●	●	●			●	●
Spéculoos (biscuits aux épices)	●	●	●	●	●			●	●
Céréales - Muesli	●	●	●	●				●	●
Gofio	●	●	●	●	●			●	●
Croûte de pain (pain, bretzel, brioche)	●	●	●	●	●			●	●

# Fruits secs

Avec des nuances douces ou intenses, grillées ou crues, sucrées ou amères, les fruits secs possèdent des qualités organoleptiques aussi variées que riches et sont idéaux comme apéritifs, coupe-faim ou ingrédients star dans les salades, les desserts, les plats de viande ou de poisson.

D'une grande importance dans le secteur alimentaire, les arômes de fruits secs rehaussent les saveurs des produits salés et sucrés et leur utilisation est particulièrement intéressante dans les boissons avec ou sans alcool. Le monde de la confiserie laisse libre cours à sa créativité et à son imagination et crée de véritables merveilles avec les arômes d'amande, de pistache, de noix, de châtaigne, de pignons, etc.



## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Produits laitiers
- > Boissons

*Flans, glaces, tartes, pancakes, coulants, muffins, nougats, pains... La gastronomie se sert des arômes de fruits secs pour créer un monde de contrastes.*



Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Amande douce	●	●	●	●	●		●	●	●
Amande amère	●	●	●	●	●		●	●	●
Touron	●	●	●	●	●			●	●
Noisette	●	●	●	●	●			●	●
Noisette grillée	●	●	●	●	●			●	●
Pistache	●	●	●	●	●			●	●
Cacahuète	●	●	●	●	●			●	●
Noix	●	●	●	●	●			●	●
Châtaigne	●	●	●	●	●			●	●
Noix de cajou	●	●	●	●	●			●	●
Pignons	●	●	●	●	●			●	●
Souchet ( <i>horchata</i> )	●	●	●	●	●			●	●
Tamarinier	●	●	●	●	●			●	●

# Extraits pour les boissons alcoolisées et non alcoolisées

Les arômes les plus spectaculaires de Delsa renferment des notes de saveur authentiques et toutes les nuances des spiritueux, des sodas et des cocktails. À partir d'ingrédients naturels et de formulations avancées, le département R&D crée de véritables bijoux aromatisants avec toute l'authenticité et l'identité de leur origine.

Les arômes de boissons alcoolisées et non alcoolisées représentent une innovation totale pour le marché. Qu'il s'agisse de siroter des boissons initialement alcoolisées ou des boissons 0.0, ou bien de préparer des sauces, des sorbets, des glaces et, bien sûr, des confiseries où les notes de rhum, de whisky ou de vin donnent à la recette des nuances exclusives.



## PRODUITS ASSOCIÉS

- > Fruits rouges
- > Agrumes

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Thé ( <i>vert, noir, chai, jasmin...</i> )	●	●	●	●	●			●	●
Cola	●	●	●	●	●			●	●
Boissons énergisantes	●	●	●	●	●				●
Vodka	●	●	●	●	●				●
Brandy	●	●	●	●	●				●
Whisky	●	●		●	●				●
Moscatel	●	●		●	●				
Pedro Ximénez	●	●		●	●				
Porto	●	●		●	●				
Gin	●	●	●	●	●				●
Rhum	●	●	●	●	●				●

Arôme	Liquide		Poudre	Artificiel	Naturel	Écologique		Halal	Casher
	Hydrosoluble	Liposoluble				Certification	Apte		
Chêne	●	●		●	●				
Liqueur de prunelles / Pacharán	●	●	●	●	●				●
Liqueur aux herbes	●	●	●	●	●				●
Crème irlandaise	●	●	●	●	●				●
Cointreau et Triple Sec	●	●	●	●	●				●
Sangria	●	●	●	●	●				
Bière	●	●	●	●	●				●
Vermouth ( <i>noir, rouge, aux épices</i> )	●	●	●	●	●				●
Cava	●	●	●	●	●				●
Vin rouge	●	●	●	●	●				
Mojito	●	●	●	●	●				●
Piña Colada	●	●	●	●	●				●
Caïpiriha	●	●	●	●	●				●
Cocktails ( <i>blue lagoon, bloody Mary, Margarita, etc.</i> )	●	●	●	●	●				

Extraits pour les boissons alcoolisées et non alcoolisées





**Derivados Esenciales de Limón S.A.**

[www.delsa.es](http://www.delsa.es)

**+34 955 776 563**

**comercial@delsa.es**

Av. Mairena del Aljarafe, 45 (PIBO),  
Bollullos de la Mitación, 41110  
Séville, Espagne

