



Коллекция ароматизаторов

НАТУРАЛЬНЫЕ И СИНТЕТИЧЕСКИЕ АРОМАТИЗАТОРЫ

СПЕЦИАЛИСТЫ ПО ПРОИЗВОДСТВУ

натуральных ароматизаторов

Более 25 лет Delsa специализируется на создании и производстве натуральных ароматизаторов для пищевой промышленности. Находясь на юге Испании, в Севилье, мы работаем для всех стран мира: Европа, США, Канада, Африка, Аравийский полуостров...



Производители ароматизаторов по индивидуальному заказу

В компании Delsa мы можем создать любой ароматизатор, который вы только можете себе представить. Наша команда специализируется на разработке новых ароматизаторов – создании любого аромата из любой точки мира на основе натуральных эфирных масел или ароматических формул со 100% эффективностью и гарантией.

Благодаря нашему передовому отделу исследований и разработок и высоким требованиям нашей команды по обеспечению качества, Delsa может удовлетворить любые специфические требования клиента, работая над персонализированными рецептурами и соблюдая все требуемые спецификации.

Компания Delsa работает над каждой задачей, как над уникальным проектом.



*Создание жирорастворимых,
водорастворимых и порошкообразных
ароматизаторов.*



Наши ароматизаторы — это ингредиенты мира

Одним из наиболее примечательных качеств Delsa является то, что мы можем адаптировать аромат к стране назначения. Мы создаем ароматизаторы с характеристиками и особенностями каждой культуры, приспосабливаясь к различным вкусам и ароматам каждого сообщества. В Delsa мы соблюдаем все нюансы, которые делают запах и вкус узнаваемым в любой части мира.

Благодаря отделу исследований и разработок, способному в рекордно короткие сроки воссоздать любой аромат, существующий в мире, нам удастся передать характер страны, для которой этот ароматизатор предназначен.





Более 4000 ароматизаторов

Обширный каталог ароматизаторов, от самых традиционных до самых авангардных. У нас есть команда, способная создавать новые ароматизаторы в соответствии с требованиями постоянно развивающегося рынка и все более взыскательного потребителя.

Наши ароматизаторы воссоздают цитрусовые ароматы, запахи мяса, рыбы, ароматических растений, специй, орехов, молочных продуктов, печенья, круп, соусов, красных фруктов... и вплоть до экстрактов спиртных напитков.





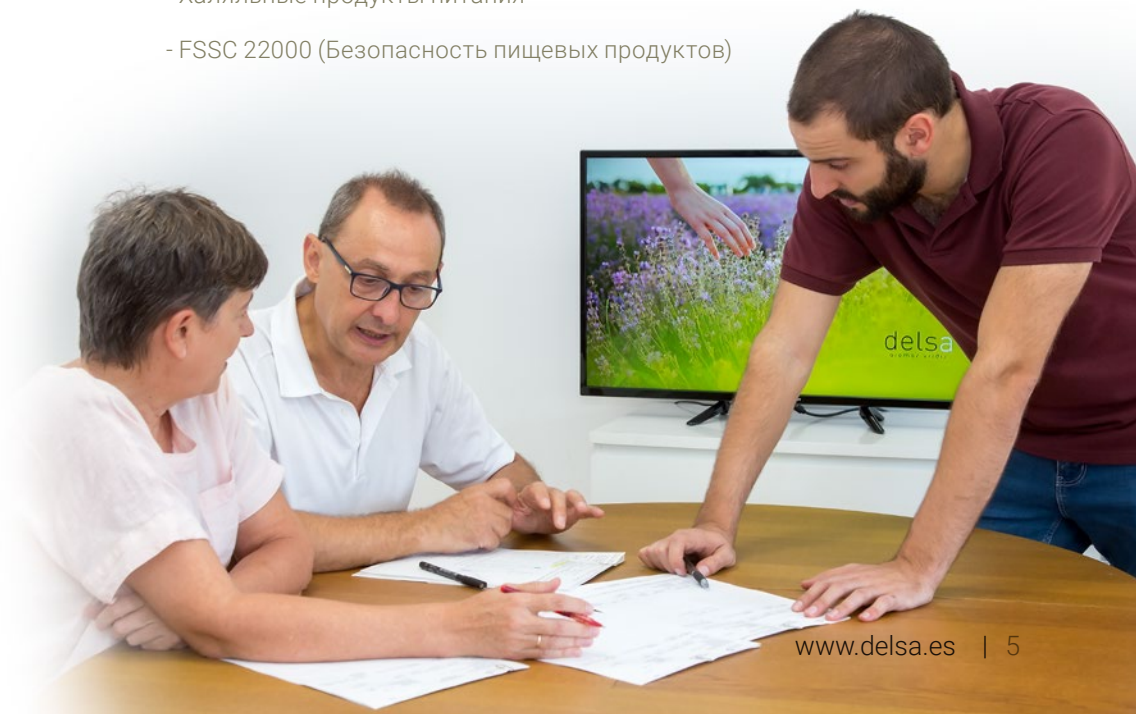
*Ароматизаторы
изготовлены из ингредиентов,
не содержащих аллергены.*

Сертификаты

У Delsa имеются в наличии международные сертификаты, гарантирующие соответствие очень высоким стандартам качества. Строгий контроль и аудит подтверждают высокий уровень работы нашей компании с точки зрения безопасности пищевых продуктов, качества сырья и происхождения наших ингредиентов. Наша приверженность инновациям и стремление к развитию в сфере ароматических химикатов включает мониторинг законодательства и анализ тенденций.

Наши ароматизаторы имеют следующие сертификаты:

- Органические продукты
- Кошерные продукты питания
- Халяльные продукты питания
- FSSC 22000 (Безопасность пищевых продуктов)



Цитрусовые

Цитрусовые с их выраженными нотками кислоты – это фрукты с уникальными органолептическими свойствами. Испания является их основным производителем в Европейском Союзе и главным мировым экспортером свежих цитрусовых. Компания Delsa начала свою работу с создания ароматизатора лимона, плода нашей земли, и именно с этого проекта и началось наше продвижение в отрасли.

Яркие и узнаваемые ароматы Средиземноморья, такие как лимон, апельсин, мандарин; экзотический аромат юзу из Японии, итальянский бергамот, мексиканский лайм или грейпфрут карибского происхождения... Благодаря им у нас есть обширный каталог натуральных ароматизаторов, способных придать уникальные и эксклюзивные оттенки продуктам пищевой промышленности.



СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- Лесные ягоды
- Рыба

Свежий и интенсивный аромат citrusовых делает их идеальными для приготовления тортов, сладостей, напитков и коктейлей, заправок, винегретов, масел, конфет, кремов, а также бесконечного множества других вариантов использования.



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Лимон	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Лайм	•	•	•	•	•		•	•	•
Лайм – лимон	•	•	•	•	•			•	•
Апельсин (сладкий, горький, апельсин-королек)	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Клементин	•	•	•	•	•		•	•	•
Цитронелла	•	•	•	•	•		•	•	•
Зеленый апельсин	•	•	•	•	•		•	•	•
Грейпфрут	•	•	•	•	•		•	•	•
Бергамот	•	•	•	•	•		•	•	•
Юзу	•	•	•	•	•		•	•	•
Лемонграсс	•	•	•	•	•		•	•	•
Другие (кумкват, каламандин...)	•	•	•	•	•			•	•
Усилитель цитрусового аромата	•	•	•	•	•			•	•

Лесные ягоды

Яркий и интенсивный цвет делает красные лесные ягоды одними из самых привлекательных в гастрономии. Они являются источником антиоксидантов и других полезных веществ для организма, поэтому с древних времен человека привлекали эти маленькие драгоценности, произрастающие в дикой природе.

Своими кисловатыми и сладкими нотками ароматы земляники, малины, вишни, ежевики или черники усиливают гастрономические ощущения. Лесные ягоды – это мармеладки, конфеты, сахарная вата и все сладости, которые только можно себе представить. Они также идеально подходят для приготовления солений, выпечки, меда, соусов или кремов, придавая блюдам оригинальный вид и неповторимый контраст.

СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- Фрукты
- Напитки





Усильте вкус и аромат кондитерских блюд, смузи, сладких напитков, конфет, мороженого или тортов ароматизаторами красных фруктов.



Лесные ягоды

Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Клубника	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Малина	●	●	●	●	●			●	●
Ежевика	●	●	●	●	●			●	●
Вишня (косточка, ягода)	●	●	●	●	●		●	●	●
Голубика	●	●	●	●	●		●	●	●
Смородина	●	●	●	●	●			●	●
Лесные ягоды	●	●	●	●	●			●	●
Жвачка	●	●	●	●	●			●	●
Сахарная вата	●	●	●	●	●			●	●

Фрукты

Аромат и вкус фруктов придают свежесть, кислотность, сладость... обволакивающие ощущения, способные очаровать нас. Наши ароматизаторы способны воссоздать все нюансы свежесобранных фруктов, что является уникальной и фундаментальной ценностью для пищевой промышленности и отрасли.

Концентрированные и интенсивные фруктовые ароматизаторы улучшают любое блюдо, создавая чудесные вкусовые и обонятельные нюансы. Ароматизаторов существует столько же, сколько известных фруктов, но среди основных необходимо упомянуть ароматизаторы с запахом кокоса, яблока, банана или ананаса. Ароматы фиников, гуавы, личи или асаи выделяются своей экзотикой. Мы также можем воспроизводить даже самые сложные и нетрадиционные ароматы, такие как запах дуриана.



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Кокос	•	•	•	•	•		•	•	•
Манго	•	•	•	•	•			•	•
Пассифлора	•	•	•	•	•			•	•
Виноград	•	•	•	•	•			•	•
Яблоко	•	•	•	•	•		•	•	•
Ревень	•	•	•	•	•			•	•
Персик	•	•	•	•	•			•	•
Абрикос	•	•	•	•	•			•	•
Айва	•	•	•	•	•			•	•
Ананас	•	•	•	•	•			•	•

СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- > Цитрусовые
- > Молочные

Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Банан	•	•	•	•	•			•	•
Тутти-фрутти	•	•	•	•	•			•	•
Киви	•	•	•	•	•			•	•
Дыня	•	•	•	•	•			•	•
Арбуз	•	•	•	•	•			•	•
Тропические фрукты	•	•	•	•	•			•	•
Гуава	•	•	•	•	•			•	•
Груша	•	•	•	•	•			•	•
Черимойя	•	•	•	•	•			•	•
Инжир / Опунция	•	•	•	•	•			•	•
Питайя	•	•	•	•	•			•	•
Асаи	•	•	•	•	•			•	•
Хурма	•	•	•	•	•			•	•
Гранат	•	•	•	•	•			•	•
Личи	•	•	•	•	•			•	•
Финик	•	•	•	•	•			•	•
Дуриан	•	•	•	•	•			•	•

Фрукты

Овощи, ароматические растения и специи

Благодаря специям можно совершить настоящее путешествие, поскольку их ароматы переносят нас в любую кухню мира: на рынки экзотических стран, традиционные кухни, восточные базары или к самым авангардным блюдам от шеф-повара. Это целый фейерверк красок, вкусов и запахов, характерных для каждой страны.

Интенсивность и дарованная природой сила ароматов позволяет тонким запахам ароматических растений наполнять нас удивительными ощущениями и создавать незабываемые гастрономические впечатления. Основные приправы для бульонов, соусов, эмульсий, заправок для салатов отвечают за придание вкуса и аромата продуктам питания или готовым блюдам... А формулы Delsa концентрируют для этого всю чистоту запахов свежих и натуральных ароматических растений.

СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- Мясо
- Трюфели





*Ароматы и вкусы фруктового сада
максимально сконцентрированы, чтобы
придать свежесть и неповторимый характер
всем вашим рецептам.*

Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Морковь	•	•	•	•	•		•	•	•
Авокадо	•	•	•	•	•			•	•
Помидор	•	•	•	•	•			•	•
Огурец	•	•	•	•	•			•	•
Тыква	•	•	•	•	•			•	•
Кабачок	•	•	•	•	•			•	•
Сладкий картофель/батат	•	•	•	•	•			•	•
Базилик	•	•	•	•	•		•	•	•
Чили / красный острый перец	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Лавровый лист	•	•	•	•	•		•	•	•
Душица	•	•	•	•	•		•	•	•
Петрушка	•	•	•	•	•		•	•	•
Розмарин	•	•	•	•	•		•	•	•
Тимьян	•	•	•	•	•		•	•	•

Овощи, ароматические растения и специи



Ароматы специй способны перенести нас в любой уголок мира.

Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Пандан (Жасминовый рис)	●	●	●	●				●	●
Мята перечная	●	●	●	●	●		●	●	●
Мята колосистая	●	●	●	●	●		●	●	●
Эвкалипт	●	●	●	●	●		●	●	●
Сельдерей	●	●	●	●	●		●	●	●
Можжевельник	●	●	●	●	●		●	●	●
Укроп	●	●	●	●	●		●	●	●
Кардамон	●	●	●	●	●		●	●	●
Гвоздика	●	●	●	●	●		●	●	●
Тмин	●	●	●	●	●		●	●	●
Имбирь	●	●	●	●	●		●	●	●
Черный перец	●	●	●	●	●		●	●	●
Розовый перец	●	●	●	●	●		●	●	●



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Перцы (белый, ямайский и пр.)	●	●	●	●	●		●	●	●
Японский перец	●	●	●	●	●			●	●
Чеснок (зеленый, черный, жареный, сушеный в печи)	●	●	●	●	●		●	●	●
Лук (белый, красный, жареный)	●	●	●	●	●		●	●	●
Мускатный орех	●	●	●	●	●		●	●	●
Горчица	●	●		●	●		●	●	●
Карри (парижский рецепт, барселонский рецепт)	●	●	●	●	●		●	●	●
Смеси специй (бахарат, рас-эль-ханут, бухари, пинчо, чимичурри и др.)	●	●	●	●	●		●	●	●
Шафран	●	●	●	●				●	●
Анис	●	●	●	●	●		●	●	●
Корица (цейлонская, кассия, листовая)	●	●	●	●	●		●	●	●
Маринованные огурцы	●	●	●	●	●			●	●
Спаржа	●	●	●	●				●	●

Овощи, ароматические растения и специи



Природа дарит нам бесчисленное множество ароматических растений, из которых мы извлекаем интенсивные ароматы и узнаваемые вкусы для самых изысканных гурманов.

Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Кукуруза	●	●	●	●				●	●
Куркума (ароматная, цедоар)	●	●	●	●	●		●	●	●
Найоли / каепут	●	●	●	●	●		●	●	●
Хмель	●	●	●	●	●		●	●	●
Эстрагон	●	●	●	●	●		●	●	●
Лист / семя кориандра	●	●	●	●	●		●	●	●
Фенхель	●	●	●	●	●		●	●	●
Листья шалфея	●	●	●	●	●		●	●	●
Зеленый перец	●	●	●	●	●			●	●
Запеченный / жареный перец	●	●	●	●	●			●	●



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Сосна	•	•	•	•	•			•	•
Трава	•	•	•	•	•			•	•
Роза	•	•	•	•	•			•	•
Палисандр	•	•	•	•	•			•	•
Апельсиновый цвет	•	•	•	•	•			•	•
Лемонграсс	•	•	•	•	•			•	•
Мак	•	•	•	•	•			•	•
Фиалка	•	•	•	•	•			•	•
Жасмин	•	•	•	•	•			•	•
Лавандин	•	•	•	•	•		•	•	•

Соусы и заправки

Острый, сладкий, экзотический, пикантный, пряный... Соусы являются прекрасным дополнением к мясным или рыбным блюдам, а также входят в состав аперитивов, чипсов и закусок. Они незаменимы, если мы говорим о пасте, пицце или гамбургерах.

Соусы придают любому рецепту изюминку и изысканность. Мы воссоздаем ароматы и вкусы от самых классических рецептов, таких как кетчуп, гаучо, мохо пикон или соус барбекю, до самых экзотических, таких как васаби, кимчи или шрирача, не забывая при этом и об американских типа текс-мекс или ранчеро. Вкусовая вселенная соусов открывается, чтобы придать особую изюминку самым разнообразным рецептам.



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Текс-мекс	•	•	•	•	•			•	•
Каджун	•	•	•	•	•			•	•
Харисса	•	•	•	•	•		•	•	•
Почерневшая приправа (<i>Blackening Seasoning</i>)	•	•	•	•	•			•	•
Шрирача	•	•	•	•	•		•	•	•
Эскабече	•	•	•	•	•		•	•	•
Ранчеро	•	•	•	•	•			•	•
Гаучо	•	•	•	•	•		•	•	•
Мохо пикон (<i>красный, зеленый</i>)	•	•	•	•	•		•	•	•
Жареная картошка и приправы к ней	•	•	•	•	•			•	•

СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- > Специи
- > Трюфели

*Обогатить вкус и перенести гурмана
в любой уголок мира благодаря
ощущениям: именно в этом состоит
ценность соусов.*



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Паэлья	•	•	•	•	•		•	•	•
Вустерский соус	•	•	•	•	•			•	•
Умами	•	•	•	•	•			•	•
Соус барбекю	•	•	•	•	•			•	•
Дым	•	•	•	•	•			•	•
Копчености	•	•	•	•	•			•	•
Азиатские соусы и заправки (понзу, хойсин, терияки и т. д.)	•	•	•	•	•			•	•
Кимчи	•	•	•	•	•			•	•
Кетчуп	•	•	•	•	•			•	•
Карбонара	•	•	•	•	•			•	•
Уксус	•	•	•	•	•			•	•
Песто	•	•	•	•	•			•	•
Соус цезарь	•	•	•	•	•			•	•
Сметана	•	•	•	•	•			•	•
Соевый	•	•	•	•	•			•	•
Васаби	•	•	•	•	•			•	•

Трюфели и грибы

Трюфели и шампиньоны, получившие широкое признание за свои гастрономические качества и универсальность, являются наиболее часто используемыми грибами в кухнях всего мира. Трюфели, особенно белые, считаются продуктом премиум-класса из-за их редкости и ценности на рынке. Обладая уникальным вкусом и ароматом, они придают элегантность и изысканность любым блюдам.

При этом гриб отличается великолепной способностью адаптироваться к любому рецепту, придавая нюансы, но не затмевая остальные ароматы; Присутствие трюфеля в любом блюде дает ему исключительный вкус и аромат, усиливая его индивидуальность и характер. Нехватка трюфелей и тот факт, что они очень ценятся на рынке, особенно белые трюфели, означают, что использование ароматизаторов является идеальным решением для гастрономического мира.



СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- > Мясо
- > Специи

Ароматизируйте масла, приправляйте пасту или мясные блюда ароматизаторами с трюфельным запахом, превращая их в блюда высокой кухни.



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Гриб	●	●	●	●	●			●	●
Белый трюфель	●	●	●	●	●			●	●
Черный трюфель	●	●	●	●	●		●	●	●

Мясо

Обширный каталог ароматизаторов с ярким характером, включающий запахи вяленого, вареного, свежего и копченого мяса. Идеально подходит для приготовления веганских и диетических вегетарианских, кошерных или халяльных продуктов.

Мясные ароматизаторы удивляют, поскольку способны передать все органолептические качества продукта, послужившего основой для их запаха. В Delsa мы предлагаем обширный ассортимент ароматизаторов, который включает в себя ароматы иберийских мясных продуктов, таких как хамон или сальчичон, традиционные запахи, например тушеного бычьего хвоста, а также изысканные ароматы карпаччо или фуа-гра.



СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- Специи
- Соусы

Идеально подходящие для усиления вкуса закусок, соусов или аперитивов, мясные ароматы удивляют своей индивидуальностью и аутентичностью.



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Иберийский хамон	•	•	•	•	•				
Бекон	•	•	•	•	•				
Сосиска	•	•	•	•					
Бычий хвост	•	•	•	•	•				
Ягнятина	•	•	•	•				•	•
Фуа-гра / жареная печень	•	•	•	•					
Куриные наггетсы	•	•	•	•				•	•
Гамбургер	•	•	•	•				•	•
Говядина	•	•	•	•				•	•
Чоризо	•	•	•	•	•				
Колбаса фуэт	•	•	•	•					
Колбаса сальчичон	•	•	•	•					
Карпаччо	•	•	•	•					
Жареная курица	•	•	•	•				•	•
Салями	•	•	•	•					

Дары моря

Рыба, морепродукты и моллюски – это изысканные драгоценности, которые предлагают нам моря и океаны. Это путешествие по самым новым и самым традиционным, а также авангардным и инновационным вкусам... Целое сочетание ощущений, которые идеально дополняют любой рецепт.

Подборка самых изысканных ароматизаторов для приготовления полуфабрикатов, солений, закусок или восхитительных японских суши. В Delsa нам удалось сконцентрировать сущность моря, чтобы получить вкусовые добавки и ароматизаторы с интенсивным вкусом анчоусов, экзотикой устриц, силой лобстера, элегантностью морских водорослей или роскошным вкусом икры.



СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- > Соусы
- > Цитрусовые

Ароматизаторы морских продуктов отправляют нас в путешествие по стране вкусов и запахов, которое начинается с первых обонятельных нот, продолжается тонким взрывом вкуса на языке и заканчивается послевкусием морской соли.



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Анчоус	•	•	•	•	•			•	•
Креветка	•	•	•	•	•			•	•
Краб	•	•	•	•				•	•
Устрица	•	•	•	•	•			•	•
Омар	•	•	•	•				•	•
Тунец	•	•	•	•	•			•	•
Лосось	•	•	•	•	•			•	•
Икра	•	•	•	•	•			•	•
Моллюски-сердцевидки	•	•	•	•	•			•	•
Сардины	•	•	•	•	•			•	•
Рыба		•		•	•		•	•	•
Водоросли	•	•	•	•	•			•	•
Мидии	•	•	•	•				•	•
Атлантическая треска	•	•	•	•				•	•
Кальмар	•	•	•	•				•	•
Криль	•	•	•	•	•			•	•
Осьминог	•	•	•	•				•	•

Ваниль, молочные продукты, выпечка и крупы

Выпечка сочетает в себе креативность, вкус и аромат, позволяя создавать настоящие шедевры, которые очаровывают нас своим видом, вкусом и запахом. Ароматизаторы усиливают вкусовые качества, если из-за процесса пастеризации или самого производства снижаются органолептические качества продукта. Ароматизатор сможет восстановить всю эту гармонию и силу со всеми ее нюансами.

Огромное разнообразие сыров представляет собой особенно сложную задачу, но нам удалось создать ароматизаторы для каждого существующего типа сыров. Они идеально подходят для приготовления соусов, кремов или закусок, и аромат сыра делает каждый рецепт выдающимся. Ароматизаторы с запахом кофе, масла, печенья или круп также отличаются своей универсальностью и возможностями. Эффектны и привлекают внимание ароматизаторы с запахом попкорна, пончиков, вафель, чуррос или морковного пирога.



СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- Орехи
- Трюфели



*Креативность, вкус и аромат объединяются,
чтобы создать богатейший мир выпечки,
изысканных блюд, сладостей, мороженого и
напитков.*



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Ваниль	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Сливочное масло	•	•	•	•	•			•	•
Сливки	•	•	•	•				•	•
Молоко	•	•	•	•	•		•	•	•
Йогурт	•	•	•	•	•			•	•
Вареное сгущенное молоко	•	•	•	•	•			•	•
Сыры (манчего, эдам, гауда, маскарпоне, сливочный сыр, горгонзола, голубой, чеддер, козий, камамбер и др.)	•	•	•	•	•			•	•
Ириска	•	•	•	•	•			•	•
Каталонский крем	•	•	•	•	•			•	•
Натильяс - яичный крем	•	•	•	•	•			•	•
Карамель	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Какао	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Ваниль, молочные продукты, выпечка и крупы



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Шоколад (черный, молочный, белый, с лесными орехами)	●	●	●	●	●		●	●	●
Кофе	●	●	●	●	●		●	●	●
Кофе (мокко, капучино, фраппучино)	●	●	●	●	●			●	●
Тирамису	●	●	●	●	●			●	●
Мед	●	●	●	●	●			●	●
Кленовый сироп	●	●	●	●	●			●	●
Молоко с меренгой (лимон и корица)	●	●	●	●	●			●	●
Торт (чизкейк, американский)	●	●	●	●	●			●	●
Морковный торт	●	●	●	●	●			●	●
Бисквит	●	●	●	●	●			●	●



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Чуррос	●	●	●	●	●			●	●
Пончики (бунуэлос)	●	●	●	●				●	●
Вафля	●	●	●	●				●	●
Донат	●	●	●	●				●	●
Галеты (типа Мария, масляные, бисквитные, попкорн)	●	●	●	●	●			●	●
Печенье	●	●	●	●	●			●	●
Спекулос (галета со специями)	●	●	●	●	●			●	●
Злаки - мюсли	●	●	●	●				●	●
Гофио	●	●	●	●	●			●	●
Хлебная корочка (хлеб, брецель, бриошь)	●	●	●	●	●			●	●

Орехи

С мягкими или интенсивными нотками, поджаренные или сырые, сладкие или горькие; Органолептические качества орехов столь же разнообразны, сколь и богаты. Они идеально подходят в качестве закуски, насыщают между приемами пищи, а также могут присутствовать в качестве основного ингредиента в салатах, десертах, первых мясных или рыбных блюдах.

Большое значение в пищевой промышленности имеют ореховые ароматизаторы, усиливающие вкус как соленых, так и сладких продуктов. Особенно интересно их использование в алкогольных и безалкогольных напитках. Мир выпечки дает волю вашему творчеству и воображению и позволяет творить настоящие чудеса с ароматизаторами миндаля, фисташек, грецких орехов, каштанов, кедровых орехов...



СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- > Молочные
- > Напитки

*Пудинги, мороженое, торты, блины, шоколадные
бисквиты, кексы, нуга, хлеб... Ореховые ароматы
правят гастрономией, превращая ее в мир
удивительных контрастов.*



Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Сладкий миндаль	•	•	•	•	•		•	•	•
Горький миндаль	•	•	•	•	•		•	•	•
Туррон	•	•	•	•	•			•	•
Лесной орех	•	•	•	•	•			•	•
Жареный лесной орех	•	•	•	•	•			•	•
Фисташка	•	•	•	•	•			•	•
Арахис	•	•	•	•	•			•	•
Грецкий орех	•	•	•	•	•			•	•
Каштан	•	•	•	•	•			•	•
Кешью	•	•	•	•	•			•	•
Кедровый орех	•	•	•	•	•			•	•
Чуфа (орчата)	•	•	•	•	•			•	•
Тамаринд	•	•	•	•	•			•	•

Алкогольные экстракты и напитки

Аутентичные вкусовые ноты и все нюансы спиртных напитков, безалкогольных напитков и купажей объединены в самых эффектных ароматизаторах Delsa. Используя натуральные ингредиенты и передовые рецептуры нашего отдела исследований и разработок, создаются ароматизаторы, сохраняющие всю аутентичность и индивидуальность своего происхождения.

Создаваемые нами ароматизаторы как алкогольных, так и безалкогольных напитков представляют собой значительную инновацию на рынке. Их использование варьируется от изготовления напитков, изначально содержащих алкоголь, до напитков с содержанием алкоголя 0,0; также они могут пригодиться для приготовления соусов, сорбетов, мороженого и, конечно же, выпечки, где нотки рома, виски или вина придают рецептам эксклюзивные нюансы.



СВЯЗАННЫЕ КАТЕГОРИИ

- > Лесные ягоды
- > Цитрусовые

Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Чай (зеленый, черный, с молоком, жасминовый...)	●	●	●	●	●			●	●
Кола	●	●	●	●	●			●	●
Энергетические напитки	●	●	●	●	●				●
Водка	●	●	●	●	●				●
Бренди	●	●	●	●	●				●
Виски	●	●		●	●				●
Москатель	●	●		●	●				
Педро Хименес	●	●		●	●				
Опорто	●	●		●	●				
Джин	●	●	●	●	●				●
Ром	●	●	●	●	●				●

Ароматизатор	Жидкий		Порошковый	Искусственный	Натуральный	Экологический		Халяльный	Кошерный
	Водорастворимый	Жирорастворимый				Сертификаты	Пригоден		
Древесина дуба	•	•		•	•				
Терновый ликер / пачаран	•	•	•	•	•				•
Травяной ликер	•	•	•	•	•				•
Айриш крим	•	•	•	•	•				•
Куантро & трипл-сек	•	•	•	•	•				•
Сангрия	•	•	•	•	•				
Пиво	•	•	•	•	•				•
Вермут (черный, красный, со специями)	•	•	•	•	•				•
Шампанское	•	•	•	•	•				•
Красное вино	•	•	•	•	•				
Мохито	•	•	•	•	•				•
Пинья колада	•	•	•	•	•				•
Кайпиринья	•	•	•	•	•				•
Коктейли (голубая лагуна, кровавая Мэри, Маргарита, и т. д.)	•	•	•	•	•				





Derivados Esenciales de Limón S.A.

www.delsa.es

+34 955 776 563

Адрес электронной почты: **comercial@delsa.es**

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

