



*Twój partner dla  
rozwiązań o czystej  
etykiecie*

Dla przemysłu spożywczego Base  
Aroma - wysokiej jakości naturalne  
komponenty dla stworzenia  
wysokiej jakości receptur.  
Charakterystyczne nuty bazowe o  
pełnym profilu smakowym.



**BASE  
AROMA**



## Aromaty z grupy BASE AROMA

Są to naturalne aromaty procesowe wzbogacone naturalnymi ekstraktami. Aromaty BASE AROMA mogą być składnikami kompozycji aromatycznych w połączeniu z aromatami Top Aroma i Top Spice.

Aromaty Base Aroma posiadają właściwości wzmacniające smak, gdyż zawierają powstałe w wyniku procesu naturalne substancje wzmacniające smak. Zawarte w Base Aroma wzmacniacze smaku są wolne od deklaracji co stanowi dodatkowy atut przy wyborze tego aromatu.



# Konstruowanie aromatu za pomocą piramidy aromatycznej



*Twój partner dla rozwiązań o czystej etykiecie*

W połączeniu z aromatami Top Aroma i Top Spice daje doskonałe możliwości stworzenia preparatu aromatycznego w systemie bloków smakowych (building blocks). Konstruowanie aromatu zupy lub sosu można dokonać w oparciu o piramidę aromatyczną.

- ✓ Autentyczne smaki naturalnych produktów
- ✓ 100 % Naturalne
- ✓ Bez dodatku soli i barwników
- ✓ Wolne od deklaraty
- ✓ Bez wzmacniaczy smaku (jedynie powstałe w procesie)
- ✓ Bardzo dobra rozpuszczalność
- ✓ Czystość mikrobiologiczna
- ✓ GMO – Free (nie modyfikowane genetycznie)
- ✓ Doskonałe wzmocnienie smaku



# Base Aroma jako składnik kompozycji aromatycznych



*Twój partner dla rozwiązań o czystej etykiecie*

Pełny preparat aromatyczny składa się z bloków aromatycznych (building blocks):

Komponowanie mieszanek aromatycznych

## **Top Aroma/Top Spice**

Substancje smakowo-zapachowe (top nuty) i Ekstrakty przypraw

## **Base Aroma**

Aromaty naturalne i procesowe. Przyprawy i zioła

## **Podstawowe składniki słone**

Cukry, wzmacniacze smaku



*Twój partner dla  
rozwiązań o czystej  
etykiecie*

# Tworzenie kompozycji smakowych



Kompozycje smakowo- aromatyczne składają się zasadniczo z trzech nut:

## **Nuta szczytowa**

W skład której wchodzi oferowane aromaty AFT pod nazwą TOPAROM oraz ekstrakty przypraw naturalnych, które nadają ostateczny charakter kompozycji aromatycznej, podkreślając i wzmacniając konkretny smak i zapach.

## **Nuta Środkowa**

Nuta ta buduje smak i zapach nadając delikatny charakter całej kompozycji, powodując, że dwie pozostałe grupy są odpowiednio wzmocnione.

## **Nuta Bazowa**

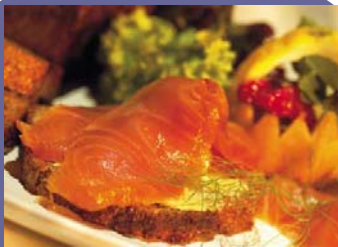
Nuta nie wnosząca konkretnego smaku czy aromatu, a jedynie podkreślającą i wzmacniającą profil kompozycji.



*Twój partner dla  
rozwiązań o czystej  
etykiecie*

## Oferta Base Aroma

<b>NAZWA</b>	<b>PROFIL SMAKOWY</b>
<b>Neutral- Base Flavour</b> AF PF01/020 B07	Typowa baza jako podstawowy wypełniacz kompozycji aromatycznych.
<b>Bulion – Base Flavour</b> AF PF01/013 B04	Delikatny o charakterystycznym zapachu mięsnego bulionu.
<b>Bulion – Base Flavour</b> AF PF01/013/2 B04	Mocniejszy od poprzedniego aromat mięsnego bulionu.
<b>Wieprzowina pieczona – Base Flavour</b> AF PF01/008 B04	Typowa pieczona wieprzowina jako baza do potraw mięsnych, sosów i zup.
<b>Wołowina pieczona – Base Flavour</b> AF PF19/005 B04	Typowa pieczona wołowina jako baza do potraw mięsnych, sosów, zup.

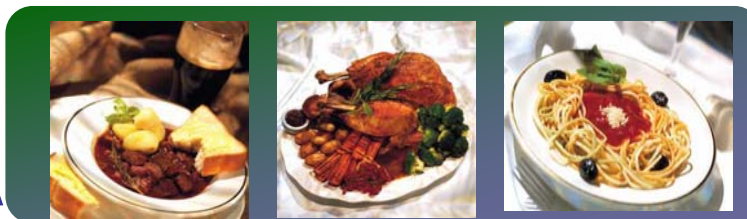


*Twój partner dla  
rozwiązań o czystej  
etykiecie*

## Oferta Base Aroma

<b>NAZWA</b>	<b>PROFIL SMAKOWY</b>
<b>Wołowina gotowana – Base Flavour</b> AF PF19/003 B04	Typowa gotowana wołowina jako baza do potraw mięsnych, sosów, zup.
<b>Wołowina smażona – Base Flavour</b> AF PF01/033 B04	Wyrazista nuta smażonej wołowiny
<b>Wołowina B-81 – Base Flavour</b> AF PF19/006 B04	Aromat soczystego mięsa wołowego.
<b>Kurczak smażony– Base Flavour</b> AF PF01/023 B04	Nuta smażonego mięsa z kurczaka.
<b>Kurczak pieczony – Base Flavour</b> AF PF01/017 B04	Typowy pieczony kurczak.

## Oferta Base A



*Twój partner dla  
rozwiązań o czystej  
etykiecie*

NAZWA	PROFIL SMAKOWY
<b>Kurczak gotowany – Base Flavour</b> AF PF19/002 B04	Typowy gotowany kurczak.
<b>Kurczak plus – Base Flavour</b> AF PF19/009 B04	Delikatne białe mięso kurczaka.
<b>Cebula – Base Flavour</b> AF PF01/015 B04	Świeża cebula.
<b>Cebula smażona - Base Flavour</b> AF PF01/016 B04	Smażona cebula





*Twój partner dla  
rozwiązań o czystej  
etykiecie*

## Oferta Base Aroma

NAZWA	PROFIL SMAKOWY
<b>Ryba - Base Flavour</b> AF PF01/018 B04	Baza do sosów i zupy rybnej
<b>Dym - Base Flavour</b> AF PF01/007 B04	Baza do potraw wszystkich wyrobów gdzie jest pożądana jest nuta wędzonki.
<b>Speck - Base Flavour</b> AF PF01/019 B04	Baza do wyrobów z pożądaną nutą topionego tłuszczu i słoninki.
<b>Grzyb leśny - Base Flavour</b> AF PF01/011 B04	Baza do sosów, zup i wyrobów garmażeryjnych.



## Oferta Base Aroma

*Twój partner dla  
rozwiązań o czystej  
etykiecie*

<b>NAZWA</b>	<b>PROFIL SMAKOWY</b>
<b>Szynka gotowana - Base Flavour</b> AF PF01/035 B04	Baza do wyrobów w których poszukiwany jest charakterystyczny zapach i smak szynki gotowanej.
<b>Szynka wytrawna – Base Flavour</b> AF PF19/010 B04	Niepowtarzalny, szlachetny aromat szynki
<b>Mięso gotowane – Base Flavour</b> AF PF19/004 B04	Ogólna nuta mięsna do wszystkich dań mięsnych, sosów i zup.
<b>Ser – Base Flavour</b> AF PF01/014 B04	Baza do sosów i zup
<b>Bekon Base Flavour</b> AF PF01/012 B04	Baza do bekonu, szynki i wędzonki, do zup (typu grochowa) i sosów.

# Zastosowanie



*Twój partner dla rozwiązań o czystej etykiecie*

Nazwa	S	Z	Wyroby mięsne			D	N	I
			K	P	W			
HVP Neutral- Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X
Bulion – Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X
Wieprzowina pieczona – Base Flavour	X	X	X	X		X	X	X
Wołowina pieczona – Base Flavour	X	X	X	X		X	X	X
Mięso gotowane – Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X

## LEGENDA

**S** – Sosy

**Z** – Zupy

**K** – Kiełbasy

**P** – Pasztety

**W** – Wędzonki i Szyunki

**D** – Dania garmażeryjne

**N** – Nowe kompozycje aromatyczne

**I** – Inne wynikające z twojej inwencji

# Zastosowanie



*Twój partner dla rozwiązań o czystej etykiecie*

Nazwa	S	Z	Wyroby mięsne			D	N	I
			K	P	W			
Kurczak pieczony – Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X
Kurczak plus – Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X
Kurczak smażony- Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X
Speck – Base Flavour	X	X		X		X	X	X

## LEGENDA

**S** – Sosy

**Z** – Zupy

**K** – Kiełbasy

**P** – Pasztety

**W** – Wędzonki i Szynki

**D** – Dania garmażeryjne

**N** – Nowe kompozycje aromatyczne

**I** – Inne wynikające z twojej inwencji

# Zastosowanie

*Twój partner dla rozwiązań o czystej etykiecie*

Nazwa	S	Z	Wyroby mięsne			D	N	I
			K	P	W			
Ser – Base Flavour	X	X			X		X	X
Cebula smażona - Base Flavour	X	X	X	X	X		X	X
Cebula – Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X
Grzyb leśny - Base Flavour	X	X		X		X	X	X
Ryba - Base Flavour	X	X				X	X	X
Bekon - Base Flavour	X	X	X	X	X	X	X	X
Dym - Base Flavour			X		X	X	X	X

## LEGENDA

- S** – Sosy
- Z** – Zupy
- K** – Kiełbasy
- P** – Pasztety
- W** – Wędzonki i Szyunki
- D** – Dania garmazeryjne
- N** – Nowe kompozycje aromatyczne
- I** – Inne wynikające z twojej inwencji

