

## ARÔMES EN PÂTE

Ligne de produits de texture crémeuse de très facile application et dosage. Ces produits se caractérisent pour fournir simultanément odeur, goût et couleur aux préparations où ils sont appliqués. Ils sont très stables pendant le processus et ils sont dessinés surtout pour être appliqués dans:

- Pâtisserie en général: garniture, viennoiserie, artisanales et industrielles.
- Produits laitiers: yaourts, smoothie, etc.
- Crèmes glacées, sorbets, etc.
- FOODSERVICE: préparation de toute sorte de sauces, desserts, boissons, etc.



**CERISE (AMARENA)** Réf. A3707

**COCO** Réf. A3699

**FRAISE** Réf. A3702

**CITRON** Réf. A3701

**MANDARINE** Réf. A3706

**POMME** Réf. A3699

**PÊCHE** Réf. A3698

**ORANGE** Réf. A3697



**CAFÉ** Réf. A3705

**CARAMEL** Réf. A3704

**CHOCOLAT** Réf. A3726

**CRÈME PÂTISSIÈRE** Réf. A3703

**LAIT MERENGADA** Réf. A3696

**BEURRE** Réf. A3700

**CRÈME** Réf. A3727

**VANILLE** Réf. A3695

**YAOURT** Réf. A3694

SAS CEYLAN FRANCE

Z.A. Ambrosie II - Route de Northon - FR40390 - Saint Martin de Seignanx - France -  
Tlf. 0033 559 314 080 - Fax. 0033 559 314 066  
france@ceylan.es - [www.ceylan.es](http://www.ceylan.es) -

