ARÔME NATUREL
GOÛT CACAO

VOTRE ALTERNATIVE ÉCONOMIQUE & NATURELLE POUR TOUTES VOS RECETTES AU CACAO

Forts de **notre expertise unique en analyse sensorielle**, nous décryptons les moindres nuances des matières brutes et des produits du marché pour en révéler toute leur richesse. **À la manière d'un parfumeur**, nous assemblons ensuite avec précision les molécules aromatiques nécessaires pour **recréer fidèlement chaque goût**, dans toute sa complexité et son authenticité.

Conçus par nos aromaticiens experts et fabriqués en France dans notre site de production, nos arômes naturels constituent **une alternative économique et qualitative** à l'utilisation de matières premières pures coûteuses, telles que la poudre de cacao ou les pâtes pures de pistache ou de noisette.

Prêts à l'emploi, ils offrent un goût authentique et s'utilisent dans une large gamme d'applications.

Conditionnements

Bouteille PET 1 l

Conseils & Astuces

Grâce à notre arôme naturel goût cacao conservez tout le bon goût de vos recettes tout en réduisant votre coût d'aromatisation !

Un calcul simple : Baissez de **30% L'APPORT DE POUDRE DE CACAO** dans vos recettes, ajoutez **1% D'ARÔME NATUREL GOÛT CACAO** = obtenez **JUSQU'À 20 % D'ÉCONOMIE** sur le coût cacao.

LES BÉNÉFICES :

ARÔME DE QUALITÉ

Issu de l'expertise de PROVA, maison d'arômes française renommée depuis 1946.

GOÛT AUTHENTIQUE

Inspiré par la poudre de cacao pure, une signature authentique et grillé

SANS ALLERGENES

Véritable avantage lorsque le produit est utilisé pur.

MULTI-USAGES

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com

Mix de glace, biscuiterie, bases de crèmes, mousses, ...

CONCENTRE & FACILE A DOSER : seulement 1 % par kilo de masse.