ARÔME NATUREL
GOÛT NOISETTE

VOTRE ALTERNATIVE ÉCONOMIQUE & NATURELLE POUR TOUTES VOS RECETTES À LA NOISETTE

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 500 ml

Conseils & Astuces

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

Un calcul simple :
Baissez de **50% l'apport de pâte de noisette** dans vos recettes, ajoutez **1% d'arôme naturel goût noisette** = obtenez **jusqu'à 35 % d'économie** sur le coût noisette.

LES BENEFICES :

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

GOÛT AUTHENTIQUE
Inspiré par la noisette du Pièmont
Une signature authentique et grillé

Une signature authentique intense avec des notes pralinées et riche sans notes artificielles présent dans les autres produits du marché.

SANS ALLERGENES
Véritable avantage lorsque le produit est utilisé pur.

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

MULTI-USAGES
Mix de glace, biscuiterie, bases de crèmes, mousses...

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