



LES ARÔMES VANILLE

GRÂCE À L'EXPERTISE DE NOS AROMATICIENS, NOUS OFFRONS UNE GAMME COMPLÈTE D'ARÔMES VANILLE, OFFRANT CHACUN UNE **SIGNATURE GUSTATIVE UNIQUE**.



INTENSE
ARÔME 1022

CONCENTRÉ
ARÔME V150

DOUX
ARÔME 888

POUDRÉ
ARÔME 557

SAVOUREUX
ARÔME 1141

GOURMAND
ARÔME 554

INTENSITÉ
DE LA
VANILLE

RONDEUR
DU
CAMEL

Notes poudrées vanillées,
boisées et anisées.

Arôme concentré en
notes poudrées vanillées
et crémeuses.

Rondeur en bouche et
douceur grâce aux notes
beurrées vanillées.

Profil poudré vanillé,
sucré, caramel
blond et dragée.

Notes de biscuit,
gourmandes
et crémeuses.

Saveur vanille
délicate relevée
avec une délicieuse
note caramel.

APPLICATIONS

Glace, crème pâtissière, génoise,
biscuit, mousse, ganache...

DOSAGE RECOMMANDÉ

20g/kg de masse

CONSERVATION

Au frais après ouverture

CONDITIONNEMENT

250ml, 1L, 5L, 10L et 20L
- selon les références -



**FABRIQUÉ
EN FRANCE**



WWW.PROVAGOURMET.COM / +33 (0)1 48 18 17 20 / GOURMET@PROVA.FR