Creative Enzymes®

# Maulbeere Geschmack

*Cat. No. EXTZ-577*

*Lot. No.* (See product label)

## *Einleitung*

| | |
|---|---|
| ***Beschreibung*** | Lebensmittelaromen sind Zusatzstoffe, die durch sorgfältiges Mischen von natürlichen, naturidentischen und synthetischen Aromen formuliert werden, um das Aroma natürlicher Lebensmittel nachzuahmen. Sie sind geeignet für die Verwendung in Getränken, Keksen, Gebäck, Tiefkühlkost, Süßigkeiten, Gewürzen, Milchprodukten, Konserven und alkoholischen Getränken. Der Maulbeeraroma hat ein reichhaltiges Maulbeeraroma. |

## *Produktinformation*

| | |
|---|---|
| ***Form*** | Flüssigkeit, Pulver, Mikrokapsel, Schlamm, usw. |