Creative Enzymes®

Orangenaroma

Cat. No. EXTZ-584

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. Orangenaroma hat ein reichhaltiges Orangenaroma.

Produktinformation

Form	Flüssigkeit, Pulver, Mikrokapsel, Schlamm, usw.