Creative Enzymes®

Passionsfruchtgeschmack

Cat. No. EXTZ-585

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. Passionsfruchtaroma hat ein reichhaltiges Aroma von Passionsfrucht.

Produktinformation

Form	Flüssigkeit, Pulver, Mikrokapsel, Schlamm, usw.