



“ Nous servons vos inspirations avec une patiente exigence, nous restons dans le coeur du fruits et donnons vie à votre imaginaire en respectant vos pures émotions jusqu'à satisfaction. ”

ARÔMES & CO
Créateur Fabricant d'arômes

Commercial

43, bd Ghandi - Résidence Alami - Casablanca, MAROC
Tél : 212 5 22 94 46 17 fax : 212 5 22 94 46 17
GSM : 212 6 61 18 90 31

email : contact@aromes-co.com

www.aromes-co.com

Site Tétouan

Avenue le Golan - Aïn Melloul
Tétouan, MAROC
Tél : 212 5 22 94 46 17
fax : 212 5 39 97 31 83

Site Casablanca

Parc Industriel CFCIM
LOT 62, Bouskoura
Casablanca , Maroc

ARÔMES & CO
Créateur Fabricant d'arômes



Simply Natural... Simply Good !

CARAMEL

PLONGEZ DANS UN UNIVERS DE DÉLICES !

Arômes & Co s'est engagée dans l'art de la création des arômes et des colorants pour l'industrie alimentaire en vue de susciter les papilles gustatives les plus fines d'une part et de appuyer les standards d'excellence auprès des agro-industries.

Arômes & Co propose plus de 100 références de caramel selon les applications dédiées à chaque type de caramel, avec une palette de couleur très large, allant du caramel blond doux et sucré, au caramel brun, au goût intense et corsé.

Nous avons toujours considéré la sécurité alimentaire comme notre priorité absolue, c'est pourquoi nous sommes à la veille attentive des évolutions réglementaires et scientifiques relatives à nos produits, pour s'assurer qu'ils sont sûrs et conformes à la réglementation en vigueur.

PRINCIPALES UTILISATIONS

CARAMEL AROMATIQUE	CARAMEL COLORANT	BURNT SUGAR KARASIRUP	CARAMELS SPÉCIALITÉS	ÉCLATS DE CARAMELS
Produits laitiers	Boulangerie	Boulangerie	Confiserie	Confiserie
Glaces	Biscuiterie	Sodas	Glaces	Glaces
Supports d'arômes	Charcuterie	Charcuterie	Produits laitiers	Produits laitiers
Pâtisseries	Sauce	Café et pâtisserie	Biscuiterie	Biscuiterie
Sauces	Sodas	Soupes et sauces	Pâtisserie	Pâtisserie
plats cuisinés	Bière	Bouillons		
Apéritifs	Confiserie	Conserves		
Liqueurs				

NOTRE GAMME CARAMELS

CARAMEL AROMATIQUE

CARAMEL COLORANT

BURNT SUGAR KARASIRUP

CARAMELS SPÉCIALITÉS

ÉCLATS DE CARAMELS

AVANTAGES D'UTILISATIONS

GLACES & PRODUITS LAITIERS

- Exhausteur des arômes glaces
- Viscosité idéale pour les flans, onctuosité et aspect nappant.

BOISSONS & SPIRITUEUX

- Intensification du goût.
- Vivacité des couleurs: brun plus frais et rouge vif.
- Manipulation Facile : peut être ajouté à toute étape du processus de préparation
- Economique (Prix, comparé avec le prix de malt)

CHARCUTERIE & SAUCES

- Intensification du goût et de la couleur.
- Homogénéisation des saveurs salées

BOULANGERIE & PÂTISSERIE

- Valorisation du goût
- Amélioration de l'aspect croustillant

CHOCOLAT & CAFÉ

- Saveur optimale du café.
- Meilleure longueur en bouche
- Couleur fraîche et brune
- Meilleure homogénéisation avec le lait

