

NOS ARÔMES SUR MESURE

Nos équipes de conseillers culinaires et aromaticiens vous accompagnent dans toutes les étapes du développement de votre projet, depuis la recherche de concepts ou de tendance, jusqu'à la mise en place de votre recette et son industrialisation.

Arômes & Co est votre laboratoire de R&D au service de vos exigences.

UNE DÉMARCHE CLEAN LABEL

Le "Clean Label" n'est pas qu'une simple valorisation de nos produits mais c'est un engagement réel d'Arômes & Co qui privilégie la sélection de substances naturelles pour tous les développements.

Notre travail de formulation d'arômes commence avant tout par une sélection rigoureuse de nos matières premières naturelles, sans allergènes, et sans OGM conformément à la législation Européenne.

EXIGENCE QUALITÉ & SÉCURITÉ

Arômes & Co garantit à ses clients un processus de développement de qualité et une constance du produit et du service.

La qualité s'entretient chez Arômes & Co par la sélection et le contrôle rigoureux des matières premières et des processus de fabrication.

Nous garantissons une traçabilité totale de toutes nos fabrications en amont et en aval grâce à une démarche HACCP.

Notre gage de maîtrise des risques est soutenu par notre certification "Agrément : HACCP / ONSSA - EPAA - 40.4.15" pour la sécurité et la santé des consommateurs.



“ Nous servons vos inspirations avec une patiente exigence, nous restons dans le cœur 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 !

DES SAVEURS AUTHENTIQUES ET TENDANCES !

Arômes & Co est votre partenaire idéal pour toutes les créations salées, nous saurons vous accompagner pour rehausser un plat, rééquilibrer des saveurs, relever un assaisonnement, ou même remplacer un ingrédient.

Nos arômes seront vos alliés dans vos créations culinaires industrielles ou artisanales.

Nous répondons aux multiples défis de l'industrie alimentaire avec un large éventail de solutions en produits salés, d'une qualité de premier ordre. Nous fabriquons les arômes sous la forme qui s'adapte le mieux aux applications de nos clients : liquides, poudres, encapsulés ou pâtes.



DOMAINES D'UTILISATION

CHARCUTERIE
MARINADES
SAUCES
SNACKS
PLATS CUISINÉS
CONSERVES
CONDIMENTS
PLATS SURGELÉS
COMPOSITIONS AROMATIQUES
POTAGES DESHYDRATÉS



NOTRE GAMME

ARÔMES SALÉS

Sous forme liquide ou poudre, nos arômes permettent de parfumer des snackings ou de composer des préparations culinaires alliant simplicité et naturalité. Notre sensibilité envers les différentes traditions gastronomiques s'appuie sur notre passion culinaire afin de donner lieu à un univers riche de sensations salées.

CHARCUTERIE

Nous offrons à la l'industrie des viandes une collection d'arômes uniques et délicats. Notre sélection inclut des arômes à différents degrés d'intensité suivant les goûts et les applications ciblées.

Nous avons développé plusieurs applications en collaborant étroitement avec nos clients de l'industrie des viandes, en ajustant les solutions aux textures et aux saveurs souhaitées.

Notre collection propose des notes : naturelle, épicée, grillée, sautée, frite, bouillie, cuite ou rôtie, caramélisée, fumée...

Top Delicatessen
Mortadelle
Frankfurter
Ham cachet/halal
Saucisson Bœuf
Roasted / Grilled beef
Foie / Luncheon
Hamburger
Pâté de campagne
Poulet
Agneau
Dinde rôtie / Grillée
Brochettes marocaines
Mechoui
Merguez
Cocktail fruits de mer
Surimi
Crabe
Chorizo
Peperoni

APÉRITIFS & SNACKS

Arômes & Co a élaboré une branche spécialisée dans les collations et les snacks, notre crédo est surprendre nos clients avec de la nouveauté en respectant le concept de l'amusement et de la gourmandise.

Notre collection d'arômes concentrés offre des mélanges innovateurs et condiments créatifs.

GAMME FROMAGE

Le fromage est une valeur sûre chez Arômes & Co, nous avons développé une collection riche depuis le plus doux et crémeux jusqu'au séché. Cheddar, Suisse, Gouda nature/ cumin/poivre, Bleu, Feta, Parmesan, Gruyère, Emmenthal, Fromage fumé, Fromage épicé.

GAMME CHIPS & SNACKS

Cheese & Oignon, Chili & Lemon, Pizza, Pepperoni, Buffalo, Burger, Barbecue, Volaille Rôtie, Veau Rôti, Paprika, Bolognaise, Tortilla, Crème & Fines herbes, Vinaigre, Ketchup, Poulet aux olives, Pastilla.

GAMME APÉRITIFS

Anchois, Chorizo, Nachos, Poivrons grillés, Tex mex, Pesto, Tomates séchées, Herbes & moutarde, Fajitas.

GAMME ENROBAGE FRUITS SECS

Cacahuètes grillées/salées/caramélisées, Pistaches grillées poivrées, Pop corn caramélisés, Amandes grillées (fromage/sour cream), Pois chiche (fromage piquant).

BOUILLONS & SOUPES

GAMME SOUPE

Velouté de 7 légumes
Douceur de légumes au pointe de fromage
Poireaux & Pommes de terre
Carottes fondantes & Potiron
Tomates, Mascarpone et Basilic
Oignon & échalote
Soupe au pistou
Soupe aux champignons
Jus de moule
Soupe chinoise
Harira

GAMME BOUILLON

Veau
Poulet
Agneau
Fruits de mer

Les arômes bouillon et soupe ont la saveur des végétaux du jardin potager : champignons, laitue, pommes de terre, haricots, petits pois, tomates, carottes, courgettes...

Nous leur donnons la profondeur des aliments de saison ainsi que des goûts de viandes pour des sensations plus protéinées.

MARINADES

On les utilise surtout pour relever la saveur de légumes, de poissons ou viandes (au four, à la poêle ou en friture).

La solution idéale pour l'enrobage des viandes afin d'apporter un goût unique à vos préparations culinaires lors de la cuisson.

- NOS CRÉATIONS
- Provençale, Red barbecue, Pesto, Romarin, Chili Mango, Herbes harmonie, Piri Piri, Tomate séchée.
 - Grillades à la marocaine, Sauce du chef, Kebab, Ail et Herbes de Provence, Moutarde poivrée.
 - Beurre citronné à l'aneth, Teriyaki au gingembre.
 - Aigre -Doux (Miel Lime)
 - Chermoula marocaine (poisson, poulet, foie)

SAUCES

IL N'Y A PAS DE GRANDS PLATS SANS UNE GRANDE SAUCE!

Les sauces sont, en cuisine aussi importantes que le plat lui-même. Nous avons l'ambition de vous offrir des préparations authentiques mais aussi quelques déclinaisons qui rendront vos recettes plus savoureuses et originales.

SAUCE VINAIGRETTE

Balsamique et pistache, au Pesto, aux herbes, à la crème fraîche, au sésame grillé, Amandes et basilic, Miel & moutarde, Pignon et ail, l'avocat et huile d'olive.

SAUCE MAYONNAISE

Mayonnaise sans huile, sauce cocktail, Mousseline, sauce au bleu, Aioli, Tartare, Sauce Béarnaise, Sauce César, Soja gingembre, fruits de mer, sauce pour patatas Bravas, Tortilla.

SAUCE AU YAOURT

Tzatziki, au curry, fromage blanc (citronné, à la ciboulette, épicé), sauce blanche, à l'échalote, aux deux moutardes.

GAMME SAVEURS CUISINÉES

Sour Cream, Carbonara, Champignon, Chasseur, Curry indien, Forestière, Hollandaise, Tomate provençale, Trois poivres, Béchamel, Barbecue, Barbecue fumé et miel, Ketchup, Burger, Pommes frites, Wasabi, Thaï, Bourguignonne, Bolognaise, Zingara, Arachides, Guacamole, Samurāi, Andalouse.