

TIL DEJE OG MASSER BAGEAROMAER

De alsidige bagearomaer fra Dreidoppel giver en specialtilpasset finish og uforlignelig smag til deje og masser. Vi kan tilbyde et sortiment, der er perfekt tilpasset bageriets behov, og som kan bruges i enhver sammenhæng. I tykflydende form eller som pasta, som pulver eller granulat – vores brede kompetence indenfor bagearomaer garanterer:

- homogen opløsning
- præcis tilpasning
- ensartede bageresultater

Citrus

Produkt navn	Produktbeskrivelse	Konsistens	Vegansk	Glutenfri	Dosering pr. 1.000 g	Enhed	Varenr.
Citroperl	<ul style="list-style-type: none"> Naturlig citronaroma samt andre naturlige aromaer – med lang smagsholdning. Har en frisk note af citronskal, der forfines af en frisk smag af moden og saftig frugt. Dette høj kvalitative aromagranulat er delvist håndlavet og udvikler først sin fulde aroma ved mekanisk behandling (æltning, piskning etc.) og varme. <p>☆ Anbefalet anvendelse: alternativ til citronskal</p>	Granuleret	✓	✓	1-2 g	0,5 kg	17403



Til smagsætning af gelé og bagværk

Produkt navn	Produktbeskrivelse	Konsistens	Vegansk	Glutenfri	dosering per 1.000 g	Enhed	Varenr.
Jordbær-Aroma Senga	<ul style="list-style-type: none"> Naturlig smagsgiver med rødbedesaftkoncentrat Særligt til at sætte smag på neutrale geléringmidler (gelling agents) Med farveeffekt 	væske	✓	✓	20 g	1,0 l	40304





Rom/alkoholaromaer

Produkt navn	Produktbeskrivelse	Konsistens	Vegansk	Glutenfri	Dosering pr. 1.000 g	Enhed	Varenr.
Rom-Aroma Prima	<ul style="list-style-type: none"> • Enkel romaroma med sød, frugtig alkoholsmag og afbalanceret vaniljeprofil • Nem at dosere ☆ Anbefalet anvendelse: til skærekager 	tyktflydende	✓	✓	5 g	1,0 l	74004
Rom-Aroma	<ul style="list-style-type: none"> • Tyktflydende brun aroma • Aromatisk smag ☆ Anbefalet anvendelse: romkugler og romglasur 	tyktflydende	✓	✓	3 g	5,0 l	75508

Specialviden om aromaer

For at opnå et perfekt resultat, er det nødvendigt at bruge forskellige typer aromaer og konsistenser afhængig af, hvilket produkt der laves.



Tyktflydende aromaer garanterer optimal fordeling af smag igennem hele massen eller dejen og skiller sig ud ved en fremragende stabilitet ved både bagning og frysning.



Pastaer egner sig også til kolde konditorvarer. Pastaer kan blandes godt ud i masser og andre bløde blandinger udover at være bage- og fryse stabile.



Til meget præcis tilsmagning anbefales de **højkoncentrerede pulveraromaer**. De er indkapslede og fordamper kun meget langsomt - og er derfor ideelle til forafvejning.



Granulater som Dreiboppel-klassikeren Citroperl udvikler sin enestående smag ved forarbejdning og afbagning.