

AMCANILLINE*****

Un produit nouveau répondant à un besoin ancien, fait pour vous & commercialisé uniquement par nous .

Avril 2007

DESCRIPTIF :

Ce produit est une **solution de vanilline naturelle et d'éthanol naturel**.
La Vanilline est obtenue par bioconversion de l'acide férulique naturel .
 L'éthanol est obtenu **par fermentation et distillation** .

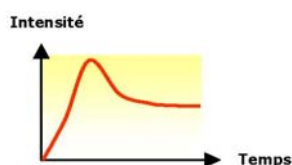
DECLARATION : arôme naturel suivant la Directive 88/388/CE relative aux arômes .

SPECIFICATIONS : *Naturalline*™: 35% . ---- *Ethanol* : environ 65%



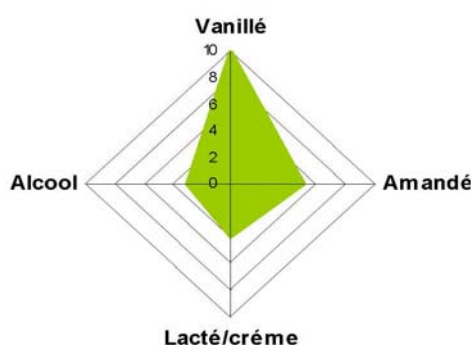
Profil organoleptique

Profil et impact aromatique :
alcool, vanillé, amandé, lacté.



Apparence : liquide jaune.

Profil aromatique sur crème anglaise



Conservation

Stable si conservé au froid, au sec et à l'abri de la lumière dans l'emballage spécial d'origine.

Durée de conservation de 2 ans avant ouverture de l'emballage d'origine dans les conditions de stockage décrites ci-dessus.



Ses avantages

- *Molécule aromatique naturelle*
- *Note typique de la vanille*
- *Facilité d'utilisation*



Les domaines d'applications



Crèmes dessert

De 0,1 à 0,2%

Renforcer votre profil vanillé



Crèmes glacées

De 0,15 à 0,25 %

Toute l'onctuosité de la vanille dans vos glaces



Entremets sucrés

De 0,2 à 0,3 %

Offrez la typicité de la vanille à vos entremets



Sauces

De 0,1 à 0,2 %

Choisissez la douceur de la vanille dans vos sauces

AMCAN INGREDIENTS

6, avenue Charles de Gaulle – 78150 LE CHESNAY (France)

Tel : 01 39 55 52 60 – Fax : 01 39 54 72 68 – E-mail : Info@AmCan-Ingredients.com

Web : www.amcan.fr ou www.vanilline.fr.st