

## Ароматизаторы в производстве карамели

Абрикос	Яркий спелый абрикос с легкой ноткой кураги	Дозировка: 1,0-2,0 г/кг
Ананас	Имеет аромат свежерезанного ананаса	
Апельсин	Аромат мякоти с нотками цедры	
Апельсин	Яркий, с кислинкой	
Банан	Спелый насыщенный банан	
Барбарис	Сочный фруктовый аромат	
Баобаб	Фантазийный яркий с цитрусовой нотой	Дозировка: 1,0-1,5 г/кг
Бубльгум	Аромат детской сладости	
Виноград Изабелла	Виноград сорта "Изабелла", с характерным оттенком	
Вишня	Яркий аромат мякоти с ноткой косточки, высококонцентрированный аромат	Дозировка: 1,0-2,0 г/кг
Вишня	Спелая вишня, мякоть	
Дыня	Аромат сочной сладкой желтой дыни	
Дыня	Профиль Дыни Канталупа (мускусной дыни)	
Дюшес	Аромат груши сорта "Дюшес"	
Йошта	Ярки аромат одноименной ягоды (смесь черной смородины с крыжовником)	
Земляника	Аромат дачной земляники	
Кактус	Яркий аромат экзотики	
Киви	Яркий аромат спелого плода	
Клубника	Ярко выраженный аромат спелой клубники	
Клюква	Аромат свежей протертой клюквы	
Красная смородина	Чистый аромат красной смородины	
Лимон	Яркий, кислый с нотками цедры	
Личи	Яркий аромат одноименного плода	

Лесные ягоды	Ягодный букет: брусника, черника, малина, земляника	Дозировка: 1,0-2,0 г/кг
Малина	Свежий интенсивный ягодный	
Малина	Яркий сочный аромат спелых ягод	
Манго	Мягкий аромат спелой мякоти манго	
Манго "Альфонсо"	Сладкий спелый манго сорта Альфонсо	
Мангостин	Яркий аромат спелого фрукта	
Маракуйя	Аромат тропического фрукта	
Облепиха	Яркий аромат протертой ягоды	
Персик	Аромат спелой мякоти персика	
Питахайя	Аромат экзотического плода	
Танжерин с базиликом	Аромат мандарина с пряной нотой базилика	
Тропик	Интенсивный фруктовый тропический	
Черемойя	Яркий экзотический	
Черная смородина	Яркий аромат смородины с древесными нотками	
Черная смородина	Насыщенный аромат смородины	
Черника	Мягкий аромат спелой ягоды	
Черника	Насыщенный аромат ягоды	
Яблоко	Спелое сочное яблоко	
Зеленое яблоко	Яркий аромат зеленого кислого яблока	
Мята	Вкус мятный умеренно охлаждающий	

Дульче де Лече	Карамельно-сливочный аромат: "Сладкое молоко"	Дозировка: 1,0-2,0 г/кг
Ирис	Аромат сливочного ириса с терпкой нотой	
Ирис молочный	Молочный с нотками нежной карамели "Золотой ключик"	
Йогурт	Чистый кисломолочный аромат с небольшой ноткой сладости	
Карамель	Аромат мягкой карамели, подходит для продуктов "соленая карамель, "мягкая карамель"	
Карамель-Крем-брюле	Классический аромат европейской карамели	

Кленовый сироп	Сочетание сливочного вкуса и карамели с нотками ириса	Дозировка: 1,0-2,0 г/кг
Крем-брюле	Топленый сливочный	
Масло-Сливки	Жирный масляный с ярким сладким вкусом	
Мёд	Аромат цветочного меда	
Молоко	Сладкий молочно-сливочный насыщенный	
Пломбир	Чистый аромат мороженого «Пломбир»	
Пломбир-ваниль (Сливки-ваниль)	Мягкий сливочный ванильный	
Свежее молоко	Традиционный молочный аромат	
Сгущенное вареное молоко	Вареная сгущенка с ярким выразительным вкусом	Дозировка: 1,0-2,0 г/кг
Топленое молоко	Яркий вкус и аромат чистого топленого молока с выраженным сливочным оттенком	
Топленое молоко	Молоко с яркой топленой пряной нотой	
Тоффи	Яркие томленные тона в сочетании с карамельно-сливочно-шоколадной нотой	
Чизкейк	Сливочно-кремовый вкус и аромат с лёгким творожно-сырным оттенком	

Кофе	Яркий кофейный	Дозировка: 0,8-1,5 г/кг
Кофе Мокко	Яркий характерный аромат свеж молотого кофе с выраженной нотой шоколада	
Кокос	Аромат мякоти кокосового ореха с ярко-выраженной ореховой нотой	
Кокос	Мякоть кокосового ореха с выраженной сливочной нотой («Рафаэлло»)	
Кешью	Яркий аромат жареного ореха кешью	
Лесной орех	Чистый ореховый, профиль Пьемонт	
Попкорн	Аромат жареной кукурузы с пряными нотками	
Сладкий миндаль	Мягкий миндальный аромат	
Тирамису	Кофейные, винные, ванильные и сливочные ноты	
Туррон	Нуга с орехами – профиль испанской сладости	
Фисташка	Аромат без миндальной ноты	

Бельгийский шоколад	Яркий аромат одноименного шоколада	Дозировка:  0,8-1,5 г/кг
Шоколад	Яркий аромат шоколада	
Шоколадное печенье	Насыщенный аромат шоколада с нотками печенья	
Шоколад	Чистый профиль какао (с красителем)	

Дозировки являются ориентировочными. В каждом конкретном случае выбор ароматизатора и определение оптимальных дозировок должны устанавливаться с учетом особенностей рецептуры, качества сырья, технологии производства, желаемой насыщенности в готовом продукте.

Кроме позиций, представленных в таблице, можем предложить другие варианты, применяемые в производстве карамели