

LISTADO DE CATEGORÍAS DE AROMAS DE DELSA PARA ACEITUNAS Y ENCURTIDOS

CÍTRICOS:

Limón (base aceite esencial de raspadura de limón)
Limón (extracto soluble, tonos de granizada)
Lima
Lima-Limón
Mandarina clementina
Mandarina italiana
Naranja
Naranja Amarga
Bergamota
Yuzu

PLANTAS AROMÁTICAS:

Albahaca
Estragón
Cilantro hojas
Hinojo
Laurel
Orégano
Perejil
Romero
Tomillo
Jengibre
Menta
Hierbabuena
Eucalipto
Salvia
Pimiento verde
Pimiento asado
Hierba
Apio
Enebro
Eneldo
Plantas Italianas

TRUFAS Y SETAS:

Seta
Trufa blanca
Trufa negra

ESPECIAS:

Cardamomo
Clavo
Comino
Coriandro – cilantro
Jengibre
Pimienta negra
Ajo
Cebolla
Zanahoria
Mostaza
Rábano
Wasabi
Aliño tipo serrano
Aliño tipo campero

Principales aromas para aceitunas:

Guindilla con color y sin
color
Anchoa
Limón
Tomillo
Romero
Orégano
Queso
Mojo picón



Chorizo
Mojo-picón
Curry indio
Azafrán
Cápsicum (picante) con color y sin color
Anís
Canela

MAR:

Anchoa
Gamba
Cangrejo
Alga
Ostra del Atlántico
Ostra del Pacífico
Langosta
Atún
Salmón
Berberecho
Caviar

VARIOS:

Oleoresina de Pimentón
Bacon
Humo
Aceite
Jamón
Mayonesa
Vinagre
Café
Chocolate
Leche merengada
Miel

LÁCTEOS:

Crema de queso suave
Yogurt
Queso tipo manchego
Queso azul
Queso Gouda
Queso cremoso
Queso Provolone

**FRUTOS SECOS:**

Almendra dulce
Almendra amarga
Turrón
Avellana verde
Avellana tostada
Nuez verde
Nuez tostada
Pistacho
Macadamia
Cacahuete

EXTRACTOS ALCOHÓLICOS Y BEBIDAS CONCENTRADAS:

Brandy
Whisky
Moscatel
Pasas Pedro Ximénez
Ciruelas Claudia
Cava
Ginebra
Ron
Endrinas
43 hierbas
Crema irlandesa

FRUTAS:

Aguacate
Membrillo
Tomate
Zanahoria
Fresa
Otras frutas rojas (frambuesa, grosella, cereza...)
Coco
Mango
Fruta de la Pasión
Manzana
Melocotón
Piña
Plátano
Tutti Fruti
Kiwi
Sandía
Melón
Pera
Chirimoya

Revisado: 20 de mayo de 2019.