

## LISTADO DE CATEGORÍAS DE AROMAS DE DELSA PARA CAMELOS Y CHOCOLATES

### CÍTRICOS:

Limón  
Lima  
Lima-Limón  
Mandarina clementina  
Mandarina italiana  
Naranja  
Naranja Amarga  
Bergamota  
Yuzu  
Cola

#### Principales aromas para caramelos:

Limón  
Naranja  
Cola  
Fresa  
Cereza  
Menta  
Eucalipto  
Manzana

### FRUTAS ROJAS:

Fresa  
Fresa del bosque  
Frambuesa  
Mora  
Cereza  
Arándano  
Grosella  
Frutas del bosque

#### Principales aromas para chocolates:

Vainilla Bourbon  
Vainilla  
Avellana  
Limón  
Guindilla

### FRUTAS:

Manzana  
Mango  
Melocotón  
Albaricoque  
Fruta de la Pasión  
Piña  
Plátano  
Sandía  
Melón  
Coco  
Membrillo  
Tutti Fruti  
Kiwi  
Pera  
Tropical  
Maracuyá  
Guayaba  
Chirimoya  
Aguacate

### VARIOS:

Menta  
Hierbabuena  
Eucalipto  
Chocolate  
Café  
Miel  
Anís  
Anís matalahúga  
Vainilla  
Violeta

**LÁCTEOS:**

Toffee – Dulce de leche

Nata

Crema de queso suave

Queso (mascarpone, gouda, cremoso, manchego...)

Yogurt

**FRUTOS SECOS:**

Almendra dulce

Almendra amarga

Turrón

Avellana verde

Avellana tostada

Nuez verde

Nuez tostada

Pistacho

Macadamia

**EXTRACTOS ALCOHÓLICOS Y BEBIDAS CONCENTRADAS:**

Brandy

Whisky

Moscatel

Pasas Pedro Ximénez

Ciruelas Claudia

Endrinas

Cava

Ginebra

Ron

Cola

43 hierbas

Crema irlandesa

**FLORES:**

Violeta

Azahar

Rosa

Lavanda

Lavandín

Palo de rosa

Cilantro

Tomate

**ESPECIAS:**

Pimienta

Guindilla

Wasabi

Jengibre

Cilantro

Clavo

Cardamomo

Revisado: 20 de mayo de 2019.