

LISTADO DE CATEGORÍAS DE AROMAS DE DELSA PARA PASTELERÍA Y GALLETAS

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

Principales aromas:

Limón
Naranja
Vainilla
Canela
Anís
Coco

VAINILLAS:

Vainilla (tonos lácteos)
Vainilla (tono especiado)
Vainilla Bourbon

LÁCTEOS:

Mantequilla
Mantequilla de crema fermentada
Mantequilla de crema dulce sin fermentar
Nata
Butter Scotch
Crema de queso suave
Toffee – Dulce de leche
Yogurt
Crema de huevo
Crema catalana
Queso (mascarpone, cremoso, manchego, provolone, gouda...)

VARIOS:

Chocolate
Café
Canela
Leche merengada
Miel
Anís
Anís matalahúga

FRUTOS SECOS:

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

GALLETAS Y CEREALES:

Biscuit
Galleta (tipo María y tipo Lotus)
Cereales
Palomitas
Carrot cake

EXTRACTOS ALCOHÓLICOS Y BEBIDAS CONCENTRADAS:

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

FRUTAS ROJAS:

Fresa
Fresa del bosque
Frambuesa
Cereza
Arándano
Grosella
Frutas del bosque

FRUTAS:

Coco
Mango
Fruta de la Pasión
Manzana
Melocotón
Albaricoque
Membrillo
Aguacate
Piña
Plátano
Tutti Fruti
Kiwi
Sandia
Pera
Chirimoya
Zanahoria

PLANTAS AROMÁTICAS:

Menta
Hierbabuena
Eucalipto
Azahar
Rosa

Revisado: 20 de mayo de 2019.