



ARÔME NATUREL GOÛT PISTACHE

VOTRE ALTERNATIVE ÉCONOMIQUE & NATURELLE POUR TOUTES VOS RECETTES À LA PISTACHE

Forts de **notre expertise unique en analyse sensorielle**, nous décryptons les moindres nuances des matières brutes et des produits du marché pour en révéler toute leur richesse. **À la manière d'un parfumeur**, nous assemblons ensuite avec précision les molécules aromatiques nécessaires pour **recréer fidèlement chaque goût**, dans toute sa complexité et son authenticité.

Conçus par nos aromaticiens experts et fabriqués en France dans notre site de production, nos arômes naturels constituent **une alternative économique et qualitative** à l'utilisation de matières premières pures coûteuses, telles que la poudre de cacao ou les pâtes pures de pistache ou de noisette.

Prêts à l'emploi, ils offrent un goût authentique et s'utilisent dans une large gamme d'applications.

Conditionnements

Bouteille PET 500 ml

Conseils & Astuces

Grâce à notre arôme naturel goût pistache, conservez tout le bon goût de vos recettes tout en réduisant votre coût d'aromatization !

Un calcul simple :

Baissez de **50% l'apport de pâte de pistache** dans vos recettes, ajoutez **1% d'arôme naturel goût pistache** = obtenez **jusqu'à 35 % d'économie** sur le coût pistache.

LES BÉNÉFICES :

ARÔME DE QUALITÉ

Issu de l'expertise de PROVA, maison d'arômes française renommée depuis 1946.

GOÛT AUTHENTIQUE

Inspiré par la pistache de Turquie.

Une signature grillée intense et des nuances boisées subtiles, sans notes artificielles ou florales trop prononcées présentes dans les autres produits du marché.

SANS ALLERGENES

Véritable avantage lorsque le produit est utilisé pur.

MULTI-USAGES

Mix de glace, biscuiterie, bases de crèmes, mousses...



CONCENTRE & FACILE A DOSER : seulement 1 % par kilo de masse.

