

# Расширение линейки паст-ароматизаторов производства DREIDOPPEL: еще больше натуральных вкусов и ароматов

На протяжении более 110 лет отличительной чертой компании DREIDOPPEL, входящей в концерн IREKS, является использование только натуральных компонентов и инновационный подход к созданию продуктов превосходного качества и вкуса.



Ароматические пасты производства DREIDOPPEL - это высококачественные термостабильные продукты для придания соответствующих вкусов и ароматов.

Невозможно представить рецептуру любого торта или пирожного без специально внесенных ароматических компонентов. Это связано в первую очередь с тем, что природные вкусоароматические свойства некоторых продуктов, добавляемых по рецептуре при приготовлении того или иного изделия (например, клубника, фисташка, кокос и проч.), имеют неярко выраженные свойства или утрачивают их при выпечке. Для решения этой проблемы, а также для обеспечения привлекательных потребительских характеристик готовым изделиям, при их производстве в рецептуру вносятся различные ароматические компоненты, позволяющие придавать конечным товарам соответствующий выраженный вкус и аромат.

Аромапасты получили повсеместное распространение как при производстве кондитерских изделий, так и при изготовлении различных видов мороженого. Они применяются в следующих направлениях:

- выпечные изделия - кексы, сдоба, слойки, бисквиты, маффины, печенье;
- кондитерские массы - крема, сливки, муссы, глазури, гели;
- мороженое.

Линейка нашего ассортимента паст-ароматизаторов дополнилась следующими вкусами: банан, апельсин, мята, черника, клубника, лимон, манго, фисташка, кокос.

В состав многих паст-ароматизаторов входят натуральные ингредиенты и экстракты, что позволяет придавать изделиям насыщенные вкусоароматические характеристики.

Создайте свой уникальный ассортимент изысканных десертов и вкуснейшей выпечки, используя АРОМАПАСТЫ DREIDOPPEL!