

# SPRAY SAVEUR



Un nouveau type d'aromatization est né : *l'aromatization de surface*. En effet jusqu'à maintenant, on aromatisait l'intérieur d'une préparation avant cuisson, et le résultat était parfois décevant au moment de la dégustation. Les arômes « *spray saveur* » s'utilisent après la cuisson et ne sont donc pas déformés par la chaleur, ni évaporés. Ils restituent plus fidèlement le parfum que l'on veut apporter à un plat cuisiné, des pâtes, une sauce, un gâteau ou tout autre recette devant cuire. Tout en voulant conserver leur caractère naturel aux ingrédients que vous utilisez, nous avons voulu vous donner les outils pour améliorer leur goût.

Etudiés spécialement pour la Gastronomie, nos « *Spray Saveurs* » offrent plusieurs avantages :

- Plus besoin de préparer vos dosages d'arôme en fonction du poids de la préparation puisqu'il suffit de vaporiser l'arôme sur le dessus du plat. Une pulvérisation correspond à environ 1 ml de produit.
- Facilité d'utilisation, pas de saisonnalité : un flacon entamé se conserve 3 mois. Régularité d'assaisonnement : vous utiliserez toujours le même dosage dans vos recettes.
- Homogénéisation parfaite avec tout type de sauces : incorporation facile du jet fin d'arôme dans les préparations qu'il suffit de remuer avant de servir : effet immédiat dans la masse du produit et sur vos papilles.
- Solubilité et propagation sur les aliments encore chauds garantissant richesse et finesse de vos préparations
- Puissance et vitesse d'aromatization permettent de les incorporer le plus tard possible après la phase de cuisson et éviter les pertes aromatiques.

## UTILISATIONS ET APPLICATIONS MULTIPLES :

Il suffit d'agiter le flacon avant emploi, puis actionner la pompe pour diffuser l'arôme (en jet ou en nuage selon le parfum) à une trentaine de centimètres de la préparation. Le procédé de vaporisation de l'arôme permet d'aromatiser en surface des sauces, terrines, grillades, légumes, omelettes, pâtes, riz, pains et pâtisseries à la sortie du four, les boissons chaudes comme le thé. Le spray est pratique pour doser facilement selon votre goût, vous pouvez associer plusieurs saveurs. S'utilise aussi avec des préparations froides : cocktails, marinades, assaisonnements, crème chantilly ...

Pour satisfaire les demandes des gourmets, plus de 20 parfums sont actuellement disponibles, offrant de multiples combinaisons culinaires salées ou sucrées.



Les « *Spray Saveur* » sont conditionnés en petits flacons étanches en aluminium spécialement traités pour les protéger des rayons lumineux, d'une capacité de 60ml avec un diffuseur micronique. Ils sont ensuite présentés dans des boites transparentes avec un anneau de suspension.

***Pomme Verte, Bouquet Provençal, Banane, Courges d'été, Noix de Coco, Violette, Poire, Géranium, Orchidée, Clémentine, Bergamote, Noisette, Pistache, Cerise Griotte, Truffe Noire, Estragon, Echalote, Rose, Ail, Cassis, Sureau ...***

## NOUVEAUX PARFUMS 2006

**Bois Bandé** ( le parfum des îles et ses vertus légendaires)

**Cardamome** (note agrume et épice)

**Bonbon** (très fruité et acidulé)

**Américano** (parfumé et amère)

**Crème Brulée** (saveur chaude et sucrée)

**Pruneau** (goût de fruit sec).

