

AROMAS EN PASTA

Línea de productos de textura cremosa de muy fácil aplicación y dosificación. Se caracterizan por proporcionar simultáneamente olor, sabor y color a las preparaciones donde van aplicados. Muy estables en proceso. Especialmente diseñados para su aplicación en:

- Pastelería en general : rellenos, bollería, repostería, tanto artesanal como industrial.
- Productos lácteos : yogures, batidos, etc.
- Helados, sorbetes, etc.
- HORECA : preparación de toda clase de salsas, bebidas, postres, etc.



CEREZA (AMARENA) Ref. A3707

COCO Ref. A3699

FRESA Ref. A3702

LIMÓN Ref. A3701

MANDARINA Ref. A3706

MANZANA Ref. A3699

MELOCOTÓN Ref. A3698

NARANJA Ref. A3697



CAFÉ Ref. A3705

CARAMELO Ref. A3704

CHOCOLATE Ref. A3726

CREMA PASTELERA Ref. A3703

LECHE MERENGADA Ref. A3696

MANTEQUILLA Ref. A3700

NATA Ref. A3727

VAINILLA Ref. A3695

YOGURT Ref. A3694

MANUFACTURAS CEYLAN S.L.

C/ Trainers, 6 - P.I. Vara de Quart 46014 Valencia - España - Tel. +34 96 379 88 00 -
ceylan@ceylan.es - www.ceylan.es -

