

Aromer & färger för bakning

Premiumsortiment



Aromatic

Aromer för bakning inspirerade av naturen

Förstklassiga aromer som ger en rik och naturlig smak till bakning, konfektyr och desserter. Genom att kombinera naturens skatter och en passion för smaker, öppnar Aromatics sortiment upp för nya smakupplevelser. Prova något nytt och låt aromen vara den avgörande detaljen för utsökt bakning.



Frukt & bär

Ananas
Banan
Hallon
Jordgubb
Mango
Päron
Äpple



Citrus

Apelsin
Bitter lemon
Bitter orange
Citrus
Mandarin



Med eller utan färg

Många av aromerna finns både med och utan färg, och har alltid ursprung i samma grundrecept. Färgerna kommer från naturens eget skafferi och förstärker smakupplevelsen genom att låta ögat vara med och smaka.

Likör

Arrak
Konjak
Rom



Dosering

Rekommenderad dosering
varierar mellan 5-15 g/kg,
beroende på de olika
aromernas koncentration.

Kryddor

Kardemumma
Kanel
Lakrits
Saffran
Vanilj
Vanilj Bourbon
Vanilj Tahiti



Nötter & bönor

Bittermandel
Choklad
Irish Coffee
Kokosnöt
Mocka
Pistasch
Rostat kaffe
Spansk mocka
Sötmandel

Toffee

American Cola
English Toffee
Syrup lönn



Krämiga choklad & appelsinmuffins

1030 gr	Smör
1020 gr	Strösocker
700 gr	Demerarasocker
50 gr	Vanilj naturlig arom*
360 gr	Kakao
950 gr	Vetemjöl
15 gr	Salt
1030 gr	Ägg
100 gr	Apelsin naturlig arom*
	Chokladchippits

Blanda smör, socker och vaniljarom.

Sikta och blanda kakao, vetemjöl och salt.

Tillsätt ägg och de torra ingredienserna i smörblandningen. Avsluta med apelsinaromen.

Fyll 55 gr i formar och toppa med chokladchippits. Baka sedan i cirka 180 grader i 18-22 minuter. Muffinsen ska vara krämiga i mitten.



Aromerna kan användas i...



Desserter

Använd i frysta desserter, till exempel i glass, sorbet, parfait, pannacotta, mousse och dessertsåser.



Bakning

För fruktfyllningar, smörkräm, vispad grädde, geléer, kristyr, kakor och maräng. Även i tårtbottnar, sockerkaka, vetebröd och annan bakning.



Konfektyr

Använd i all sorts konfektyr, så som marsipanprodukter, choklad, tryfflar och andra sötsaker.

Hög kvalitet är en förutsättning

Råvarorna till aromerna kommer från hela världen och vi ställer stora krav på hög kvalitet. I vår egen produktion förädlas vissa råvaror ytterligare, och produktkvaliteten kontrolleras löpande både under och efter tillverkning.

Fem snabba fakta

Flytande



Lätthanterlig och smidig konsistens som snabbt fördelar sig i applikationen.

Förpackning



Enkel att dosera och kommer i förpackning om ½ kg, 1 kg, 5 kg och 20 kg.

Bakstabil



Aromerna är fett- och vattenlösliga såväl som värme- och fryståliga.

Flexibel



För hantverk och industriell användning i både bakade och obakade produkter.

Balanserad



Välbalanserade aromer som ger en fin och naturlig smak med eller utan färg.

Koncentrerade aromer

För industribagerier har Aromatic utvecklat ett eget aromsortiment – Aropro. Jämfört med originalaromerna är dessa tio gånger så koncentrerade och den rekommenderade doseringen varierar mellan 1-3g/kg. Aromerna är olje- eller spritbaserade, tunnflytande och ofärgade. Levereras i förpackning om 4 kg eller 20 kg.

Aropro Arrak
Aropro Banan
Aropro Hallon
Aropro Hasselnöt

Aropro Jordgubb
Aropro Naturlig citrusolja
Aropro Naturlig apelsinolja
Aropro Pistasch
Aropro Rom

Aropro Smör
Aropro Sötmandel
Aropro Vanilj
Aropro Äpple





Regnbågens färger

Liva upp bakningen och skapa vackra bakverk med kraftfulla färger! Det här är bakfärgen som gör den röda velvetkakan fantastisk och som ger regnbågstårtan en riktig wow-känsla. Din egen fantasi är den enda begränsningen!

Välj från en palett av nio färger för att skapa en färgskala från starka kulörer till pastella nyanser.



Naturligt

De allra flesta färgerna innehåller naturlig färg från naturens egna källor. Bakfärgerna är neutrala i smak och doft. De håller en stark färg över tid, såväl som under uppvärmning och frysning.

Applikationer

Färgerna är vattenbaserade och den vanligaste bakfärgen bland bagare. Särskilt bra för att skapa pastellnyanser. Tillsätt försiktigt färgen i bakningen och dosera tills du har uppnått önskad färgton.

Aromatic

- Technical Competence Centre - En källa för innovation och kompetens

Vårt Technical Competence Centre är det absoluta hjärtat på Aromatic och har kommit att bli en mycket värdefull källa för kunskap bland våra kunder. Här har vi samlat allt vårt vetande och vår erfarenhet av industriell och hantverksmässig bakning från världen över. Det är här vi möter våra kunder och utvecklar nya idéer, optimerar bakprocesser och utbildar i funktionella ingredienser.

Välkommen till en värld av bakning.
Välkommen till Aromatic.

Explore!

Kakförbättrare

Låt den perfekta kakan sälja sig själv

Dorothy är ett produktsortiment av kakförbättrare som ger en mjuk och färsk känsla redan från bakdagen och fram till sista biten. Dessutom förenklas bakningen genom att funktionella ingredienser snabbt fördelas i kaksmeten. Dorothy hjälper dig att skapa mjuka och helt oemotståndliga kakor.



Följ oss på [LinkedIn](#)

AB Bakels Aromatic, Box 92044, 120 06 Stockholm
Växel +46 8 681 56 00 | E-post info@aromatic.se | www.aromatic.se