

version française en page 2

Geachte klant,

FIT BRENGT NIEUWE AROMA'S OP DE MARKT

Als U de smaak van uw produkten wenst te verbeteren **zonder gebruik te maken van allergenen**.

Of als U een uitzonderlijk belang hecht aan een "zuivere" label op uw produkt, dan stelt FIT U de meest recente ontwikkelingen ter beschikking op gebied van aroma's :

FITarom GEVOGELTE OP FRANSE WIJZE

Aroma: geeft aan de bereiding dat vleugje meer smaak van "*gebraden gevogelte*".
Declaratie: AROMA

FITarom BEREIDE PADDENSTOELEN

Aroma : geeft aan de bereiding dat vleugje meer smaak van « *bereide paddenstoelen* ».
Declaratie : AROMA

FITarom GEBRAAD

Aroma : geeft aan de bereiding dat vleugje meer smaak van « *gecarameliseerd gebrad* ».
declaratie : AROMA

FITarom KALFSVLEES

Aroma : geeft aan de bereiding dat vleugje meer smaak van « *wit vlees bereid met groenten* ».
declaratie : AROMA

Een evenwichtige dosering aangevuld met een variabele concentratie van de aromatische toevoegingen, zijn de belangrijkste troeven van onze gamma aroma's.

Maak van deze gelegenheid gebruik om kennis te maken met onze uitgebreide keuze aan aroma's die, zoals steeds, aan uw wensen kunnen worden aangepast.

FOOD INGREDIENTS TECHNOLOGIES

Cher Client,

FIT LANCE DES NOUVEAUX AROMES SANS ALLERGENES

Si vous êtes soucieux d'améliorer la saveur de vos produits sans manipulation d'allergènes. Si un étiquetage « propre » revêt une importance capitale pour vous, FIT vous propose alors ses nouveaux développements aromatiques :

FITarom VOLAILLE FRANCAISE

Arôme conférant une note volaille rôti.
Déclaration : AROME.

FITarom CHAMPIGNON CUISINE

Arôme conférant une note champignon cuisiné.
Déclaration : AROME.

FITarom VIANDE ROTIE

Arôme conférant une note viande rôtie caramélisée.
Déclaration : AROME.

FITarom VEAU

Arôme conférant une note viande blanche cuisiné aux légumes.
Déclaration : AROME.

Une concentration calibrée associé à une puissance aromatique modulable sont les atouts de nos arômes.

Découvrez également la vaste gamme d'arômes que nous proposons et développons en fonction de vos besoins et applications.

FOOD INGREDIENTS TECHNOLOGIES