



flavorix
OIO

CATÁLOGO DE AROMAS PARA ENCURTIDOS

Selección de aromas para encurtidos

Desarrollamos el aroma que tu encurtido necesita

Perfiles tradicionales y aliños clásicos

- Aliño clásico
- Ajedrea
- Romero
- Curry
- Pepinillo agridulce
- Laurel
- Finas hierbas
- Escabeche
- Tomillo
- Tradicional chupadedos

Aromas diseñados para mantener y reforzar el perfil típico del encurtido: equilibrio ácido, herbal y especiado.

Notas especiadas y picantes

Perfiles que aportan intensidad y carácter, muy utilizados para diferenciar gamas y crear productos más atrevidos.

- Guindilla
- Wasabi
- Mojo picón
- Jalapeño
- Comino
- Chili
- Barbacoa
- Pimentón (dulce y picante)

Perfiles vegetales y frescos

- Ajo
- Cebolla
- Lima
- Ajo asado
- Pimiento asado
- Berenjena
- Limón
- Mandarina
- Ajo negro
- Pepinillo
- Mantequilla y ajo
- Eneldo

Aromas que aportan frescura, naturalidad y equilibrio al conjunto.

Perfiles gourmet y diferenciadores

Pensados para desarrollar productos con mayor valor añadido y posicionamiento premium.

- Trufa negra
- Salmón
- Anchoa
- Vermouth
- Gamba
- Jamón
- Boletus
- Oliva negra
- Boquerón en vinagre
- Quesos (azul, manchego, parmesano)