



flavorix
DIO

CATÁLOGO DE AROMAS PARA SALSAS Y ACEITES

Selección de aromas para salsas

Desarrollamos el aroma que tu salsa necesita

Hierbas aromáticas

- Albahaca
- Apio
- Cilantro
- Hinojo
- Laurel
- Hierbas provenzales
- Orégano
- Pesto
- Romero
- Tomillo
- Tomillo rojo

Notas vegetales, frescas y terrosas que aportan naturalidad, profundidad y autenticidad a cada salsa.

Especias

- Canela
- Cardamomo
- Cayena
- Cebolla
- Clavo
- Comino
- Chile rojo
- Guindilla
- Jengibre
- Pimentón
- Pimienta blanca
- Pimienta negra
- Nuez moscada
- Cebolla asada

Perfiles cálidos, picantes y aromáticos que dan carácter e intensidad.

Ajos

- Ajo
- Ajo asado
- Ajo negro
- Ajillo
- Ajo morado

Variantes del ajo, del fresco al asado y negro, para matices desde suaves hasta profundos.

Desarrollamos el aroma que tu salsa necesita

Quesos

- Queso
- Queso azul
- Queso de cabra
- Queso césar
- Queso cheddar
- Queso crema tipo PH
- Queso curado
- Queso parmesano

Notas lácteas y untuosas
ideales para salsas
cremosas, dips y aderezos.

Carnes y embutidos

- Carne asada
- Chorizo
- Chorizo ahumado
- Jamón
- Mortadela
- Pollo asado
- Pork ON
- Salchicha
- Tocino

Aromas cárnicos y curados
que evocan sabores intensos
y reconfortantes.

Mar y pescados

- Anchoa
- Atún
- Caviar
- Gamba
- Marisco
- Salmón
- Salmón ahumado

Perfiles marinos y ahumados
para salsas de pescado,
tapenades y aderezos
gourmet.

Desarrollamos el aroma que tu salsa necesita

Ahumados y brasas

- Ahumado
- Barbacoa
- Barbacoa picante
- Brasa
- Humo

Notas envolventes de humo y fuego, perfectas para salsas BBQ y adobos.

Cítricos y tomates

- Lima
- Limón
- Mandarina
- Naranja
- Tomate
- Tomate rojo
- Tomate verde

Frescura ácida y afrutada que equilibra y realza el conjunto de la salsa.

Bases y clásicos

- Almendra
- Campesina
- Guacamole
- Ketchup
- Aceite de oliva
- Boletus
- Ketchup picante
- Oliva
- Pizza
- Trufa de invierno
- Trufa blanca
- Trufa negra

Bases, trufas y recetas clásicas para dar cuerpo, elegancia y firma propia.