

GAMA VIN'AROMA

Gama de aromas reducidos en sal



>> VIN'AROMA LOW SALT

INNOVACIÓN Y NUTRICIÓN: AMPLIFICA SUS SABORES MEJORANDO SU NUTRISCORE!

GRACIAS A SUS CONOCIMIENTOS TECNOLÓGICOS EN REDUCCIÓN DE SAL (GAMA V-SALT) Y SU EXPERIENCIA DE MÁS DE 15 AÑOS EN LA CONCEPCIÓN AROMÁTICA A MEDIDA, VINPAI LANZA SU GAMA VIN'AROMA LOW SALT. SOLUCIONES QUE LE PERMITE REDUCIR HASTA UN 50% EL CONTENIDO DE SAL EN LOS AROMAS SALADOS, SIN CAMBIO DE DOSIFICACIÓN, DE LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS O DEL PRECIO.

ESTA SOLUCIÓN NACE DE LA SINERGIA DE NUESTROS SABER-HACER V-SALT Y VIN'AROMA QUE LE PERMITE **MEJORAR EL NUTRISCORE** DE SUS PRODUCTOS SIN IMPACTO EN SU PRECIO DE COSTE O EN EL GUSTO!

Nuestra gama VIN'AROMA LOW SALT salada puede ser utilizada para varios tipos de aplicaciones:

- » SALSAS
- » COMIDAS PREPARADAS
- » SOPAS Y CALDOS

Nuestras soluciones VIN'AROMA pueden ser integradas a nuestras premezclas para una producción local adaptada a sus obligaciones económicas.



NOTAS DE CARNE:
cordero, buey, cerdo,
pollo, ternero,
base de salsas...



NOTAS MARINAS:
crangrejo, camarón, bogavante,
molde, tuna, salmón,
fumet de pescados y mariscos...



NOTAS COCINADAS:
tostado, asado, ahumado...



NOTAS AROMÁTICAS:
ajo, albaca, cebolleta,
laurel, perejil, romero,
tomillo...



NOTAS QUESERAS:
queso azul, camembert,
cheddar, cabra, edam,
emmental, gouda, mozzarella,
parmesano, Roquefort...



NOTAS LEGUMBRES:
apio, champiñón de Paris,
morilla, cebolla, pimiento,
tomate, trufa...

Solicita su prueba: las soluciones de la gama VIN'AROMA SALADA pueden ser adaptadas con bajo contenido de sal.

VINPAI // contact@vinpai.com // +33 2 23 10 04 00