

GAMME VIN'AROMA

Gamme d'arômes allégés en sel



>> VIN'AROMA LOW SALT

INNOVATION & NUTRITION : BOOSTEZ VOS SAVEURS EN AMÉLIORANT VOTRE NUTRISCORE !

FORT DE SES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES DANS LE DOMAINE DE LA **RÉDUCTION DE SEL** (GAMME V-SALT) ET DE SON EXPÉRIENCE DE PLUS DE 15 ANS DANS LA **CONCEPTION AROMATIQUE**, VINPAI LANCE SA GAMME VIN'AROMA LOW SALT. DES SOLUTIONS PERMETTANT UNE RÉDUCTION JUSQU'À 50% DE LA TENEUR EN SEL DES ARÔMES SALÉS SANS CHANGEMENT DE DOSAGE, DE CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES OU DE PRIX.

CETTE SOLUTION ISSUE DE LA SYNERGIE DE NOS SAVOIR-FAIRE **V-SALT** ET **VIN'AROMA** VOUS PERMETTRA D'**AMÉLIORER LE NUTRISCORE** DE VOS PRODUITS SANS IMPACT SUR VOS PRIX DE REVIENT NI COMPROMIS SUR LE GOÛT !

Notre gamme VIN'AROMA salée peut être utilisée pour plusieurs types d'applications :

- » SAUCES
- » PLATS CUISINÉS
- » SOUPES ET BOUILLONS

Nos solutions VIN'AROMA LOW SALT peuvent également être incorporées à nos premix pour vous permettre une production adaptée à vos contraintes économiques.



NOTES VIANDÉES :

agneau, bœuf, porc, poulet, veau, fonds de sauce ...



NOTES MARINES :

crabe, crevette, homard, moule, thon, saumon, fumets de poissons et crustacés...



NOTES CUISINÉES :

rôti, grillée, fumée...



NOTES HERBES AROMATIQUES :

ail, basilic, ciboulette, laurier, persil, romarin, thym...



NOTES FROMAGÈRES :

bleu, camembert, cheddar, chèvre, edam, emmental, gouda, mozzarella, parmesan, roquefort...



NOTES LÉGUMES :

céleri, champignon de Paris, morille, oignon, poivron, tomate, truffe...

Sur demande, l'ensemble de notre gamme VIN'AROMA SALÉE peut être déclinée en version low salt.

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