

GAMA VIN'AROMA

Gama salada



>>VIN'AROMA UMAMI

NUEVO: UN AROMA UMAMI 100% NATURAL!

LA PALABRA « UMAMI » PROVIENE DEL JAPONÉS UMAMI QUE SIGNIFICA « **SABOR DELICIOSO** ».

EL UMAMI FUE ESTUDIADO PARA LA PRIMERA VEZ EN 1907 POR K. IKEDA QUIEN AISLÓ EL SABOR DEL DASHI, PLATO TRADICIONAL JAPONÉS, Y QUE LE IDENTIFICÓ COMO EL GLUTAMATO MONOSÓDICO (MSG).

EN 1985, EL TÉRMINO « UMAMI » FUE OFICIALMENTE RECONOCIDO COMO EL TÉRMINO SCIENTÍFICO PARA DESCRIBIR EL GUSTO DEL GLUTAMATO Y DE LOS NUCLETÓIDOS. AHORA, SE RECONOCE COMO EL **QUINTO GUSTO**.

EL UMAMI NO ESTÁ DELICIOSO EN SI MISMO PERO **MEJORA EL GUSTO** DE UNA GRAN VARIEDAD DE ALIMENTOS, ES UN **POTENCIADOR DEL SABOR**.

LOS EXPERTOS DE AROMAS DE VINPAI DESARROLLARON UN AROMA UMAMI NATURAL, **VIN'AROMA UMAMI**. UNA SOLUCIÓN ÚNICA QUE **COMBINA ALGAS Y LEVADURAS** PARA SUSTITUIR NATURALMENTE EL GLUTAMATO MONOSÓDICO.

VIN'AROMA UMAMI es compatible con todas las dietas sanas:

- » FLEXITARIANA
- » VEGETARIANA
- » VEGANA

Nuestro aroma VIN'AROMA UMAMI puede ser utilizado para varios tipos de aplicaciones:



SALSAS



SOPAS Y CALDOS



COMIDAS
PREPARADAS



CHARCUTERÍA