

GAMME VIN'AROMA

Gamme salée



>> VIN'AROMA UMAMI

NOUVEAUTÉ : UN ARÔME UMAMI 100% NATUREL !

« UMAMI » EST EMPRUNTÉ AU JAPONAIS UMAMI QUI SIGNIFIE « **GOÛT SAVOUREUX** ».

L'UMAMI A ÉTÉ ÉTUDIÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS EN 1907 PAR K. IKEDA QUI A ISOLÉ LE GOÛT DU DASHI, UN PLAT TRADITIONNEL JAPONAIS, QU'IL A IDENTIFIÉ COMME ÉTANT LE GLUTAMATE MONOSODIQUE (MS).

EN 1985, LE TERME « UMAMI » A ÉTÉ OFFICIELLEMENT RECONNU COMME LE TERME SCIENTIFIQUE POUR DÉCRIRE LE GOÛT DU GLUTAMATE ET DES NUCLÉOTIDES. AUJOURD'HUI, IL EST LARGEMENT ACCEPTÉ COMME ÉTANT LE **CINQUIÈME GOÛT**.

L'UMAMI N'EST PAS SAVOUREUX EN SOI MAIS IL **AMÉLIORE LA SAVEUR** D'UNE GRANDE VARIÉTÉ D'ALIMENTS, C'EST UN **EXHAUSTEUR DE GOÛT**.

LES AROMATICIENS DE VINPAI ONT DÉVELOPPÉ UN ARÔME NATUREL UMAMI, **VIN'AROMA UMAMI**, UNIQUE EN SON GENRE **À BASE D'ALGUES ET DE LEVURES** SE SUBSTITUANT DE FAÇON 100% NATURELLE AU GLUTAMATE MONOSODIQUE.

VIN'AROMA UMAMI est compatible avec tous les régimes alimentaires :

- » FLEXITARIEN
- » VÉGÉTARIEN
- » VEGAN

Notre arôme VIN'AROMA UMAMI peut être utilisé pour plusieurs types d'applications :



SAUCES



SOUPES
ET BOUILLONS



PLATS PRÉPARÉS



CHARCUTERIE