



## AROMAS DE POLLO

Productos cárnicos frescos  
Cocidos  
Curados  
Sucedáneos Cárnicos vegetales  
Bechameles  
Salsas  
Fondos Culinarios

-[www.apasa.es](http://www.apasa.es)-

## CARACTERÍSTICAS

- Proporcionan sabor y aroma
- Optimización de costes
- Diferenciación de los productos
- Máxima concentración, menor dosis
- Aptos para veganos / vegetarianos
- Sin Alérgenos
- Sin Aditivos
- Sin Glutamato



### Aroma Pollo 4302

- Perfil Pollo Asado
- Ideal para carnes blancas
- Formato polvo

### Aroma Pollo 4307

- Perfil Consomé de pollo
- Ideal para bechameles, fondos culinarios
- Formato polvo

### Otros

- Consultar con el departamento comercial
- Posibilidad de desarrollos a medida