

## Arôme Café\_ChoC

*Une poudre micro granulée totalement soluble qui ne contient ni sel, ni matière grasse, ni sucre ajouté*

### Un besoin de couleur?

Une coloration brune intense  
Une couleur ou un rehausseur de couleur naturelle



0%



2%

Effet sur une crème glacée standard au café

### Un besoin d'arôme?

Un exhausteur de goûts (impression de torréfaction)  
Il développe une note typée café-chocolat

- ✓ **Biscuits, plats préparés, desserts, mousses**,... (brownies, gâteau au chocolat...)
- ✓ **Boissons** ( produits laitiers, BRSA, liqueurs, café...)
- ✓ **Bonbons et confiseries, crèmes glacées, milk-shakes,**
- ✓ **Snacks salés et sucrés**...



**Réduction des coûts** (1% de café-Choc peut remplacer jusqu'à 10 à 15 % de cacao ou café).

Dosage: **5 à 15 g par kg** de produit fini en fonction de l'effet recherché.

*Et en prime ....*

*Un petit foisonnement qui fera toute la différence!*

Produit certifié non OGM et Casher.

Se déclare comme arôme ou arôme de transformation

L'extrait de levure utilisée pour la fabrication est obtenue par autolyse de *Saccharomyces Cerevisiae*.

***L'équipe commerciale d'AMCAN Ingrédients reste à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.***

AmCan Ingrédients, 6 avenue Charles de Gaulle,  
78 150 LE CHESNAY

Tél. + 33 1 39 55 52 60 - fax + 33 1 39 54 72 68