



WYTWÓRNIĄ AROMATÓW SPOŻYWCZYCH **HOFFMANN**

Wojciech Hoffmann

ul. Trzebawska 12, 62-060 STĘSZEW

POLSKA - POLAND - POLEN - ПОЛЬША - POLONIA

www.hoffarom.com • biuro@hoffarom.com • tel. +48-61/819-70-65 , 819-70-66 • fax +48-61/813-43-81



AROMATY PROSZKOWE

28-07-2010

Lp.	Nazwa	Indeks	Orientacyjne dozowanie do wyrobu gotowego do spożycia %	Orientacyjne dozowanie do próbki 70g proszku budyniowego* (na 500ml mleka) %
1	BANANOWY	P050100	0,06-0,08	0,42-0,58
2	BRZOSKWINIOWY	P060100	0,06-0,08	0,42-0,58
3	CYTRYNOWY	P080100	0,06-0,08	0,42-0,58
4	CYTRYNOWY	P080200	0,04-0,05	0,34-0,48
5	CYTRYNOWY	P080300	0,01-0,02	-
6	CZEKOLADOWY	P090500	0,06-0,08**	0,42-0,58**
7	GRAPEFRUITOWY	P110100	0,06-0,08	0,42-0,58
9	JABŁKOWY	P120100	0,06-0,08	0,42-0,58
8	KARMELOWY	P140100	0,04-0,05	0,34-0,48
10	KIWI	P160100	0,06-0,08	0,42-0,58
11	MALINOWY	P200300	0,06-0,08	0,42-0,58
12	MASŁOWY	P210100	0,06-0,08**	0,42-0,58**
13	MIĘTOWY	P230100	0,04-0,05	0,34-0,48
14	MIODOWY	P240100	0,04-0,05	0,34-0,48
15	POMARAŃCZOWY	P290100	0,06-0,08	0,42-0,58
16	POMARAŃCZOWY	P290200	0,06-0,08	0,42-0,58
17	POZIOMKOWY	P310200	0,04-0,05	0,34-0,48
18	ŚMIETANKOWY	P350100	0,04-0,05	0,34-0,48
19	TRUSKAWKOWY	P360200	0,04-0,06	0,28-0,40
20	WANILINOWY	P370100	0,04-0,05	0,34-0,48
21	WINOGRONOWY	P380100	0,06-0,08	0,42-0,58
22	WIŚNIOUY	P390400	0,04-0,05	0,34-0,48

Opakowanie handlowe : PE/ pudła z tektury falistej od 1,0kg do 15,0kg netto.

Dostawa SCHENKER 24-48h, na nasz koszt od łącznej ilości 20kg w zamówieniu.

* skład : skrobia- 40g, cukier- 30g, aromat

** próbki budyniu wykonane bez kakao