



PLUSAROMA

Was ist PLUSAROMA?

Eine Essenzmischung von konzentrierten Geruchs- und Geschmacksstoffen. Diese Komponenten sind der Natur identisch und in natürlichen Produkten vorhanden. Plusaroma enthält **keine Farb- und Konservierungsstoffe und keinen Zucker**. Eine von uns entwickelte Spezialrezeptur bringt die Natur in die Kombination der virtuellen Aromawelt. Alle Plusaromen werden in der Schweiz hergestellt und entsprechen einer hochwertigen Qualität. Ein Stück Geschmack aus der Natur in der Flasche.

Die Zusammensetzung von PLUSAROMA: **Konzentrierte Aromastoffe und Extrakte in Lösung: (Ethanol, Propylenglykol, Wasser), Süßungsmittel: Saccharin**

Die Zusammensetzung von PLUSAROMAAclaro: **Konzentrierte rein natürliche Aromastoffe und Extrakte in Lösung: (Ethanol, Propylenglykol, Wasser), Süßungsmittel: Saccharin, Steviol Glycoside**

Wo kann PLUSAROMA eingesetzt werden?

PLUSAROMA schmeckt natürlich und bekömmlich. Es eignet sich speziell für den Einsatz in *Milch, Shakes, Joghurt, Dessert, Diätprodukte, Kaffee, Tee* sowie zum Backen.

Es ist *kalorien- und zuckerfrei*, hat keinen Einfluss auf den Blutzuckerspiegel und ist daher auch für *Diabetiker* geeignet. Für Linien- und Gesundheitsbewusste, welche die zuckergesüssten Produkte (Kristallzucker) meiden möchten finden eine geschmacksvolle Alternative.

Wer kann PLUSAROMA verwenden?

- Für alle Geniesser, für die moderne Küche*
Kinder die ihre Milch mit PLUSAROMA immer lieber gewinnen oder einfach alle die nach ihrem Geschmack das Essen und Trinken verfeinern wollen. Auch zum Backen und Kochen eignet sich es sich ausgezeichnet. Es gehört in jede Küche!
- Gastronomie*
Für die Aromatisierung an der Kaffeebar oder zum Kreieren von einzigartigen Drinks. Der Küchenchef gibt seinen leckeren Desserts und Shakes die spezielle Aromanote und erfreut damit die Gaumen seiner Kundschaft.
- Molkerei & Käserei*
Der innovative Milchverarbeiter verkauft seine eigene Hausmilch, entwickelt sein unvergleichbares Joghurt und aromatisiert seinen Käse nach den Ansprüchen seiner Kunden.
- Konditorei & Patisserie*
PLUSAROMA charakterisiert die feine Torte, die edle Praline wird unverwechselbar. Die selbstgemachten Müesli und Cremen stossen auf gutes Echo beim Feinschmecker.

Empfohlende Einsatzmengen:

<i>Produkte</i>	<i>Mengen</i>	<i>Empfohlene Richtdosierung</i>
Milch	Tasse 2 dl	3-5 Tropfen
Mischgetränke, Shakes, Cocktails	2 dl	3-6 Tropfen
Kaffee, Tee	Tasse	2-5 Tropfen
Diät- und Molkedrinks	Becher 2 dl	4-8 Tropfen
Joghurt, Quark	Becher 180 g	3-8 Tropfen
Cremen, Konditorware, Füllungen	2 dl	2-6 Tropfen
Backgut, Teigprodukte	500 g	10-20 Tropfen
Spirituosen	1 dl	2-5 Tropfen

In über 100 Geschmackssorten, Glasfläschchen à 10/12 ml mit Tropfeinsatz.

Das praktische Tropffläschchen ist sehr ergiebig und enthält ca. 300 Tropfen!

PLUSAROMA hilft bei der Gewichtskontrolle!

Es ist medizinisch erwiesen, wer sein Körpergewicht unter Kontrolle haben will muss auf eine ausgewogene Ernährung achten. PLUSAROMA gibt ihnen die Möglichkeit das Süsse zu geniessen ohne dabei Kalorien zu sich zu nehmen. Für Übergewichtige bietet es die Hilfe, langfristig die Kalorienaufnahme zu verringern.

PLUSAROMA den Zähnen zuliebe

Plusaroma enthält *keine Kohlenhydrate* und schont deshalb die Zähne.

PLUSAROMA gehört zu den Lebensmittelzusatzsoffen. Es unterliegt den Bestimmungen der Lebensmittelverordnug (LMV) und der Verordnung über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe (ZuV). Nicht unverdünnt einnehmen!