

Arômes Extrudés

Arômes encapsulés par extrusion



En bref



Particules croquantes

Les arômes extrudés se présentent sous la forme de particules de 1 à 2 mm de diamètre.



Capacité de production

Appareil pilote : 8-10 kg
Production industrielle : 70-120 kg/heure



Activité de l'eau

L'activité de l'eau (aw) de ces arômes extrudés est inférieure à 0,5

Avantages

- ✓ Durée de vie allongée (5 ans)
- ✓ Protection contre l'oxydation
- ✓ Conditionnement sous gaz inerte
- ✓ Résistance aux contraintes mécaniques
- ✓ Thermorésistance améliorée
- ✓ Libération contrôlée

Adaptés à un large éventail d'applications



Chocolat, Biscuiterie & Chewing-gum



Nutrition sportive & Compléments alimentaires



Boissons chaudes



Applications salées



Contactez-nous

+33 (0)4 92 28 26 26
contact@expressions-aromatiques.com



EXPRESSIONS AROMATIQUES

your flavourly



Arômes extrudés Eau Sucrée & Thé



Désignation	Code	Dosages recommandés				
		Eau sucrée (g/L)	Thé noir infusé (g/L)	Thé vert infusé (g/L)	Thé noir vrac (g/kg)	Thé vert vrac (g/kg)
Orange	EA 21113	0,4	0,4	0,4	40	40
Orange	EN 21111	0,6	0,5	0,4	50	40
Orange (2 mm)	EN 22434	0,8	1,5	1,2	150	120
Orange	EN 23720	1	1,5	1,5	150	150
Citron	EA 21119	0,4	1,2	0,6	120	60
Citron	EN 21117	0,5	0,8	1	80	100
Citron	EN 23782	0,7	1,2	1,7	120	170
Bergamote	EA 21104	0,4	0,5	0,5	50	50
Bergamote	EA 22755	0,3	0,5	0,4	50	40
Bergamote	EA 23285	0,3	0,5	0,7	50	70
Bergamote	EN 21105	0,5	0,5	0,5	50	50
Bergamote	EN 22756	0,4	0,7	0,4	70	40
Pamplemousse rose	EA 23437	0,1	1,3	0,6	130	60
Mandarine	EN 27393	0,6	1,5	1,5	150	150
Agrumes	EN 24175	0,5	0,5	0,5	50	50
Agrumes	EN 24177	0,5	0,5	0,5	50	50
Pêche	EA 21040	0,2	0,6	0,6	60	60
Pêche	EN 21041	0,25	0,8	0,6	80	60
Coing	EA 25412	0,2	0,4	0,4	40	40
Fruit de la passion	EA 22236	0,3	0,5	0,5	50	50
Fruit de la passion	EN 22237	0,3	0,5	0,5	50	50
Mangue	EA 21019	0,2	0,8	0,6	80	60
Mangue	EN 21135	0,2	0,6	0,5	60	50
Litchi	EA 21328	0,2	0,2	0,15	20	15
Litchi	EN 21136	0,2	0,2	0,1	20	10
Fruits rouges	EA 21122	0,3	0,5	0,5	50	50
Fruits rouges	EN 21123	0,3	0,7	0,5	70	50
Fruits rouges	EN 24086	0,3	0,7	0,7	70	70
Fraise	EA 21851	0,35	1	0,8	100	80
Fraise	EN 21857	0,25	1	1	100	100
Framboise	EA 25396/1	0,2	1	0,5	100	50
Framboise	EA 25629	0,2	0,8	0,6	80	60
Cranberry	EA 26957	0,2	1,2	1,2	120	120
Cerise griotte	EA 28992	0,3	1	0,8	100	80
Myrtille	EA 29155	0,5	1,2	1,2	120	120

EA : Arôme extrudé de synthèse EN : Arôme extrudé naturel





Arômes extrudés Eau Sucrée & Thé



Désignation	Code	Dosages recommandés				
		Eau sucrée (g/L)	Thé noir infusé (g/L)	Thé vert infusé (g/L)	Thé noir vrac (g/kg)	Thé vert vrac (g/kg)
Raisin	EA 26891	0,4	0,8	0,8	80	80
Menthe	EA 21413	0,6	1	0,8	100	80
Menthe	EA 21118	0,4	0,4	0,4	40	40
Menthe	EN 21116	0,4	0,6	0,6	60	60
Jasmin	EA 22066	0,3	0,4	0,4	40	40
Jasmin	EA 22067	0,3	0,3	0,4	40	40
Thé vert	EA 21936	0,2	N/A	0,2	N/A	20
Thé vert	EN 21937	0,2	N/A	0,2	N/A	20
Thé noir	EA 22227	0,1	0,5	N/A	50	N/A
Thé noir	EN 22275	0,3	0,5	N/A	50	N/A
Gingembre	EN 21137	0,3	0,6	0,8	60	80
Cardamome	EA 24538	0,2	0,6	0,6	60	60
Cardamome	EN 24539	0,2	0,6	0,6	60	60
Epices Masala	EA 21139	0,3	0,6	0,6	60	60
Epices Masala	EN 21138	0,2	0,5	0,3	50	30
Citrouille épicée	EA 28422	0,3	0,6	0,5	60	50
Miel	EA 21840	0,2	0,5	0,5	50	50
Miel	EN 21841	0,2	0,7	0,5	70	50
Vanille	EA 22010	0,4	0,5	0,5	50	50
Vanille	EN 21060	0,3	0,4	0,4	40	40
Vanille	EN 22012	0,4	0,5	0,5	50	50
Chocolat	EA 23080	0,5	0,6	0,6	60	60
Chocolat	EA 23675	0,3	0,5	0,5	50	50
Chocolat	EA 23675/1	0,3	0,5	0,5	50	50
Chocolat au lait	EN 24269	0,3	0,4	0,4	40	40
Caramel	EA 23228	0,6	0,8	0,8	80	80
Caramel	EA 24238	0,5	0,7	0,7	70	70
Caramel	EN 23229	0,6	0,6	0,6	60	60
Caramel	EN 25353	0,5	0,8	0,7	80	70
Noix de coco	EA 23798	0,5	0,8	0,8	80	80
Noix de coco	EN 23868	0,5	0,8	0,8	80	80
Crème brûlée	EN 24058	0,5	0,6	0,6	60	60
Crème brûlée	EA 24065	0,5	0,6	0,6	60	60
Biscuit	EA 24184	0,5	1,2	1,2	120	120
Biscuit	EN 24188	1	1,5	1,5	150	150
Noisette	EN 28039	0,2	1,5	1,5	150	150

EA : Arôme extrudé de synthèse EN : Arôme extrudé naturel





Arômes extrudés

Café, Chocolat, Cookie Protéiné & Boisson Collagène



Désignation	Code	Dosages recommandés			
		Café prêt à boire (g/L)	Chocolat (g/kg)	Cookie protéiné (g/kg)	Boisson collagène (g/L)
Orange	EA 21113	N/A	4	6	1,5
Orange	EN 21111	N/A	4	6	2,5
Orange (2 mm)	EN 22434	N/A	20	N/A	3
Orange	EN 23720	N/A	15	15	4
Citron	EA 21119	N/A	8	6	1,5
Citron	EN 21117	N/A	8	6	1,5
Citron	EN 23782	N/A	15	15	3
Bergamote	EA 21104	N/A	7	8	0,8
Bergamote	EA 22755	N/A	8	8	0,6
Bergamote	EA 23285	N/A	8	8	0,6
Bergamote	EN 21105	N/A	7	10	1
Bergamote	EN 22756	N/A	10	8	0,8
Pamplemousse rose	EA 23437	N/A	10	8	0,4
Mandarine	EN 27393	N/A	10	12	1,5
Agrumes	EN 24175	N/A	20	8	2
Agrumes	EN 24177	N/A	20	10	2
Pêche	EA 21040	N/A	7	7	0,8
Pêche	EN 21041	N/A	7	7	1
Coing	EA 25412	N/A	8	5-8	0,8
Fruit de la passion	EA 22236	N/A	5	5	1,2
Fruit de la passion	EN 22237	N/A	7	7	1,2
Mangue	EA 21019	N/A	5	6	0,8
Mangue	EN 21135	N/A	5	6	0,8
Litchi	EA 21328	N/A	2	2	0,8
Litchi	EN 21136	N/A	2	2	0,8
Fruits rouges	EA 21122	N/A	3,5	4	1,2
Fruits rouges	EN 21123	N/A	4,5	4	1,2
Fruits rouges	EN 24086	N/A	7	6	1,2
Fraise	EA 21851	N/A	7	8	1,5
Fraise	EN 21857	N/A	8	6-10	1
Framboise	EA 25396/1	N/A	5	7	0,8
Framboise	EA 25629	N/A	7	7	0,8
Cranberry	EA 26957	N/A	12	10	3
Cerise griotte	EA 28992	N/A	5	8	1
Myrtille	EA 29155	N/A	8	10	1,2

EA : Arôme extrudé de synthèse EN : Arôme extrudé naturel





Arômes extrudés

Café, Chocolat, Cookie Protéiné & Boisson Collagène



Désignation	Code	Dosages recommandés			
		Café prêt-à-boire (g/l)	Chocolat (g/kg)	Cookie protéiné (g/kg)	Boisson collagène (g/l)
Raisin	EA 26891	N/A	14	12-14	1,5
Menthe	EA 21413	N/A	7	6	2
Menthe	EA 21118	N/A	4	4	1,5
Menthe	EN 21116	N/A	5	5	1,5
Thé vert	EA 21936	N/A	7	7	N/A
Thé vert	EN 21937	N/A	7	7	N/A
Thé noir	EA 22227	N/A	7	7	N/A
Thé noir	EN 22275	N/A	7	6	N/A
Gingembre	EN 21137	1	4	4	N/A
Cardamome	EA 24538	0,7	8	8	N/A
Cardamome	EN 24539	0,7	8	4	N/A
Epices Masala	EA 21139	1	4	4	N/A
Epices Masala	EN 21138	0,7	3	3	N/A
Citrouille épicée	EA 28422	0,7	3	3	0,7
Miel	EA 21840	0,7	5	2-4	0,8
Miel	EN 21841	1	5	5	0,8
Vanille	EA 22010	1	4	4	1,5
Vanille	EN 21060	1	4	4	1,2
Vanille	EN 22012	0,5	4	4	1,5
Chocolat	EA 23080	1	5	8	2
Chocolat	EA 23675	0,5	5	15	1,2
Chocolat	EA 23675/1	0,5	5	15	1,2
Chocolat au lait	EN 24269	0,5	7	15	1,2
Caramel	EA 23228	1,2	10	10-15	2,5
Caramel	EA 24238	1,2	7	15	2
Caramel	EN 23229	1,3	10	13	2,5
Caramel	EN 25353	1,5	7	15	2
Noix de coco	EA 23798	1,5	10	10	2
Noix de coco	EN 23868	1,5	10	12-15	2
Crème brûlée	EA 24065	1	10	10-12	2
Crème brûlée	EN 24058	1	10	10-15	2
Biscuit	EA 24184	4	20	20	2
Biscuit	EN 24188	4	20	20	4
Café	EA 23198	3*	10	15	4
Noisette	EN 28039	3	3	3	2

EA : Arôme extrudé de synthèse EN : Arôme extrudé naturel

*Excepté en Europe





Arômes extrudés

Applications salées



Désignation	Code	Dosages recommandés		
		Eau salée (g/l)	Bouillon cube (g/kg)	Purée (g/kg)
Gingembre	EN 21137	1	30	5
Epices masala	EA 21139	0,4	25	2
Epices masala	EN 21138	0,4	20	1,5
Truffe	EA 22624	0,2	17	5
Citronnelle	EA 22730	0,2	17	2
Citronnelle	EN 22921	0,2	17	0,9
Combava	EA 22758	0,2	17	0,8
Cèpe	EA 22776	0,2	17	1
Basilic thaï	EN 22703	0,2	17	1
Coriandre	EN 22774	0,2	17	1
Poulet	EA 26435	0,3	30	1,2
Poulet rôti	EA 26437	0,2	20	1,5
Bœuf	EA 26513	0,3	17	1,5
Bœuf rôti	EA 26515	0,2	17	2
Bacon	EA 26547	0,3	17	1,5
Citrouille épicée	EA 28422	0,3	17	1,5

Points clés

Technologie innovante

Arômes encapsulés disponibles en particules de 1 ou 2 mm de diamètre
Adaptés à un **large éventail d'applications**.

Durée de vie allongée

L'encapsulation maximise la protection des principes actifs de chaque formule, garantissant une **durée de vie de 4 ans**.

Quantité minimale de commande

La quantité minimale de commande pour nos arômes extrudés est de **100 kg**
Capacité de production : 70-120 kg/heure.



A propos d'Expressions Aromatiques

Située dans le sud-est de la France, **Expressions Aromatiques** est spécialisée dans la création, le développement, la production et la distribution d'arômes pour les industries agroalimentaires. Nous proposons une large gamme d'arômes naturels, de synthèse et biologiques, disponibles sous forme liquide et poudre (arômes obtenus par simple mélange, encapsulés par atomisation et encapsulés par extrusion).



Contactez-nous

+33 (0)4 92 28 26 26
contact@expressions-aromatiques.com



EXPRESSIONS AROMATIQUES

your flavourly