

# PASTAS PARA PASTELERÍA

AROMAS EN PASTA  
PARA USO EN FRÍO

**3** DREIDOPPEL



# PASTAS PARA PASTELERÍA

Nuestras pastas para pastelería tienen una amplia gama de aplicaciones y son ideales para aromatizar elaborados de pastelería, cremas, crema de mantequilla, postres y helados.

Con el respaldo de más de 120 años de experiencia, desarrollamos y perfeccionamos constantemente nuestro surtido de aromas en pasta para ofrecer una amplia variedad de sabores: pastas de fruta autóctonas y exóticas, pastas de frutos secos, pastas con licor, pastas florales, pastas con café, pastas de vainilla...

Elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, son una garantía de calidad, éxito y fiabilidad constante y nos permiten controlar con precisión la tonalidad e intensidad del sabor con las dosificaciones recomendadas.

## DE FRUTA

PASTA ALBARICOQUE  
PASTA ARÁNDANOS  
PASTA BAYA DE SAÚCO  
PASTA CEREZA  
PASTA FRAMBUESA  
PASTA FRESA  
PASTA GRANADA  
PASTA GROSELLA NEGRA  
PASTA LECHE DE COCO  
PASTA LIMA  
PASTA LIMÓN  
PASTA MANDARINA  
PASTA MANGO  
PASTA MANZANA  
PASTA MELOCOTÓN  
PASTA MELOCOTÓN -  
MARACUYÁ  
PASTA NARANJA  
PASTA PIÑA  
PASTA PLÁTANO

## DE FRUTOS SECOS

PASTA ALMENDRA TOSTADA  
PASTA NUECES  
PASTA PISTACHO  
PASTA PISTACHO PULPA 100

## CON LICOR

PASTA CREMA DE MENTA  
PASTA CREAM LIQUEUR  
PASTA KIRSCHWASSER  
PASTA MARC DE CHAMPAGNE  
PASTA PERA WILLIAMS  
PASTA RON DE JAMAICA

## OTRAS

PASTA BUTTERKEKS  
PASTA CARAMELO  
PASTA CREMOSA  
PASTA ESPRESSO  
PASTA JENGIBRE  
PASTA LATTE MACCHIATO  
PASTA LAVANDA  
PASTA MOCCA  
PASTA ROSA  
PASTA TIRAMISÚ  
PASTA TOFFEE  
PASTA VAINILLA BOURBON  
PASTA VAINILLA MORONY

