



6005, boul Couture, Montréal (Québec), H1P 3E1  
Bureau Montréal Tél : (514) 852-2719 Fax : (514) 852-6132  
Toronto office Phone : (905) 602-9639 Fax : (905) 602-9654  
[www.bsa.ca](http://www.bsa.ca)

# Arômes

**"Clean" (Sans HVP, MSG ni I+G)**

L'innovateur de bon goût





## Arômes "Clean"

**Bœuf**  
**Poulet**  
**Dinde**  
**Porc**  
**Légumes**  
**Végétarien**

*Nos arômes en poudre sont des mélanges faits à partir d'ingrédients obtenus d'un procédé technologique élaboré de réaction de Maillard. Ces arômes ne contiennent aucun HVP, MSG, ou I+G.*

*Ces bases, combinées à des extraits de levures et d'autres ingrédients naturels procurent un profil aromatique complet à une grande variété de produits alimentaires tels que: soupes, sauces, viandes et autres mets préparés.*

L'innovateur de bon goût





Code de Produit

6005, boul Couture, Montréal (Québec), H1P 3E1  
Bureau Montréal Tél : (514) 852-2719 Fax : (514) 852-6132  
Toronto office Phone : (905) 602-9639 Fax : (905) 602-9654  
[www.bsa.ca](http://www.bsa.ca)

## Bœuf

SAP1B001	<b>Arôme de Rôti de Bœuf</b> Un arôme de Roastbeef juteux avec des notes viandées et légèrement rôties.
SAP1B002	<b>Arôme de Rôti de Boeuf Médium</b> Une pleine saveur de Roastbeef à cuisson médium avec notes viande et rôtie.
SAP1B003	<b>Arôme de Rôti de Boeuf Intense</b> Un arôme de roastbeef avec des notes de boeuf rôti bien prononcées.
SAP1B004	<b>Arôme de Bœuf Juteux</b> Un arôme de bœuf avec des notes de viande à cuisson saignante sur fond de bouillon de légumes.
SAP1B005	<b>Arôme de Bouillon de Bœuf</b> Un arôme classique de bouillon de bœuf avec quelques notes légèrement rôties.
SAP1B006	<b>Arôme de Bœuf «Pan Dripping»</b> Un riche arôme de fond de casserole au bœuf avec des notes viandées et bien grasses.
SAP1B007	<b>Arôme d'Entrecote de Bœuf</b> Un arôme d'entrecôte de bœuf au goût de viande frite légèrement grillée.
SAP1B008	<b>Arôme de Consommé de Bœuf</b> Un arôme de consommé de bœuf délicatement agrémenté de notes de bouquet de légumes.
SAP1B009	<b>Arôme de Bœuf</b> Un arôme de bœuf standard pouvant servir à une large gamme d'applications avec des notes rôties et de cuisson en sauce.
SAP1B010	<b>Arôme de Bœuf «Au Jus»</b> Un authentique arôme de bœuf «Au Jus» avec des accents de viande saignante et quelques notes de bœuf mijoté.
SAP1B011	<b>Arôme de Ragoût de Bœuf</b> Un riche arôme de ragoût de bœuf bien mijoté rehaussé d'un bouquet de légumes.
SAP1B012	<b>Arôme de Bœuf Braisé</b> Un arôme de bœuf bien viande, rôti et légèrement braisé.

L'innovateur de bon goût





Code de Produit

## Poulet

---

SAP1C001	<b>Arôme de Poulet Rôti</b> Un arôme de poulet avec une délicate note de viande rôtie.
SAP1C002	<b>Arôme de Poulet Rôti Médium</b> Un arôme classique de poulet juteux à cuisson médium.
SAP1C003	<b>Arôme de Poulet Rôti Intense</b> Une pleine saveur de poulet avec notes rôties bien prononcées.
SAP1C004	<b>Arôme de Blanc de Poulet</b> Un riche arôme de poulet avec notes de viande blanche et de bouquet de légumes.
SAP1C005	<b>Arôme de Bouillon de Poulet</b> Un arôme classique de bouillon de poulet lentement mijoté.
SAP1C006	<b>Arôme de Consommé de Poulet</b> Un arôme de consommé de poulet avec notes viandées et bouquet de légumes.
SAP1C007	<b>Arôme de Poulet «Pan Dripping»</b> Un arôme de poulet «Pan Dripping» avec des notes de viande rôtie bien grasse.
SAP1C008	<b>Arôme de Gras de Poulet</b> Un arôme de poulet bien équilibré avec une note distincte de peau de poulet frit.
SAP1C009	<b>Arôme de Viande de Poulet</b> Un arôme de poulet avec une note prononcée de viande blanche.
SAP1C010	<b>Arôme de Poulet Cuit au Four</b> Un arôme typique de poulet cuit au four avec une note de viande rôtie.

---

L'innovateur de bon goût





Code de Produit  
Product Code

## Dinde

---

SAP1T001	<b>Arôme de Dinde Rôtie</b> Un arôme de dinde avec des notes viandées et légèrement rôties.
SAP1T002	<b>Arôme de Dinde Rôtie Médium</b> Un arôme typique de dinde à cuisson médium avec des notes de viande rôtie.
SAP1T003	<b>Arôme de Dinde Rôtie Intense</b> Une pleine saveur de dinde avec des notes rôties bien prononcées.
SAP1T004	<b>Arôme de Blanc de Dinde</b> Un arôme typique de viande blanche de dinde.
SAP1T005	<b>Arôme de Bouillon de Dinde</b> Un arôme classique de bouillon de dinde.
SAP1T006	<b>Arôme de Dinde Rôtie au four</b> Un arôme typique de viande de dinde rôtie au four

L'innovateur de bon goût





Code de Produit

## Porc

---

SAP1P001	<b>Arôme de Porc Cuit au Four</b> Un plein arôme de porc avec des notes de viande grillée.
SAP1P002	<b>Arôme de Porc Rôti</b> Un arôme de porc juteux avec une légère note de viande rôtie.
SAP1P003	<b>Arôme de Porc Rôti Médium</b> Un arôme typique de porc à cuisson médium, viande avec des notes de rôti bien soulignées.
SAP1P004	<b>Arôme de Bacon Fumé</b> Un arôme classique de bacon fumé.
SAP1P005	<b>Arôme de Porc</b> Une bonne saveur standard de porc pouvant servir à une vaste gamme d'applications.
SAP1P006	<b>Arôme de Porc Fumé</b> Un arôme de porc fumé avec des notes de viande rôtie et fumée.
SAP1P007	<b>Arôme de Jambon Fumé</b> Un arôme de Jambon avec des notes de fumée.

---

L'innovateur de bon goût





Code de Produit

## Légumes

---

SAP1V001 **Arôme d'Oignon Rissolé**  
Un arôme franc et naturel d'oignons rissolés arrondi par quelques notes d'oignon sucré.

---

SAP1V901 **Arôme de Légumes Mélangés**  
Un arôme équilibré de légumes variés frais du potager sur fond délicatement viandé.

---

SAP1V902 **Arôme Nat.et Art. de Champignon**  
Une saveur fraîche à l'arôme de chair blanche de champignon sauvage sur un fond délicat rappelant la terre et la mousse des bois.

---

L'innovateur de bon goût





Code de Produit

## Végétarien

---

SAP1W001	<b>Arôme Végétarien de type Bœuf</b> Un arôme végétarien de type bœuf dans lequel on retrouve des notes de viande délicatement acidifiée et de bouillon de légumes.
SAP1W002	<b>Arôme Végétarien de type Bœuf Grillé</b> Un arôme végétarien de type bœuf grillé avec notes de légumes mélangés et de grillade bien prononcées.
SAP1W003	<b>Arôme Végétarien de type Poulet Rôti</b> Un arôme végétarien de type poulet rôti bien relevé avec des notes cuites et grasses.
SAP1W004	<b>Arôme Végétarien de type Porc Rôti</b> Un arôme végétarien de type porc rôti bien relevé avec des notes cuites et grasses.
SAP1W005	<b>Arôme Végétarien de type Rôti de Bœuf</b> Un arôme végétarien de type roastbeef juteux dans lequel on retrouve des notes de viande délicatement acidifiée et de bouillon de légumes.
SAP1W006	<b>Arôme Végétarien de type Dinde Rôtie</b> Un arôme végétarien de type dinde rôtie bien relevé avec des notes cuites et grasses.
SAP1W007	<b>Arôme Végétarien de type Bouillon de Poulet</b> Un arôme végétarien de type poulet avec une note de bouillon délicat.

---

L'innovateur de bon goût

