

## Ароматизатор «СВИТФИЛ» – основа незабываемого вкуса мороженого

### Несколько слов о компании

Пять лет назад мы разработали и начали выпуск ароматизаторов на основе натурального сливочного масла для производства высококачественных спредов. В настоящее время нашими ароматизаторами пользуются более ста молочных заводов в России и странах СНГ. Качество наших ароматизаторов для спредов, плавленных сыров отмечено ведущими специалистами молочной отрасли.

Секрет успеха прост: стабильно высокое качество, доступные цены и индивидуальный подход к каждому клиенту. Мы делаем ароматизаторы, которые при внесении в продукт дают натуральный вкус и запах, оставляющие приятное мягкое послевкусие.

Накопленный опыт мы решили перенести на другие направления пищевых производств. Для этого мы собрали профессиональных, энергичных людей и организовали инновационный центр, оснащенный самым современным оборудованием и передовыми программными продуктами. Наше предприятие оснащено современным оборудованием для производства жидких пищевых ароматизаторов, которые выпускаются под собственным брендом «Свитфил».

### Концепция ароматизаторов «СВИТФИЛ»

Сбалансированную формулу ароматизатора нельзя создать из пары-тройки, а порой даже из десятка ароматических веществ. Баланс вкуса и аромата не терпит неточностей в дозировке, неверного выбора молекул ароматического ядра – топ ноты, тела вкуса и веществ, отвечающих за послевкусие. Ремесло флюориста сродни искусству художника. Впечатление от прекрасной картины или великолепного вкуса сохранится в Вашей памяти надолго. Отсюда и происхождение названия бренда «SWEETFEEL», в дословном переводе: сладкое ощущение.

Правильный выбор ароматизатора является одним из залогов успеха в производстве пищевых продуктов и мы даем нашим партнерам надежную основу для их бизнеса.

### Основные принципы компании

В основу нашей деятельности мы поставили стабильно высокое качество ароматизаторов. Для этого мы досконально изучаем происхождение и химию аромата натурального пищевого продукта и последовательно добиваемся совершенства рецептуры, контролируем аналитически все исходное сырье, добиваемся завершенности и постоянства производственных процессов, производим аналитический контроль, оцениваем качества вкуса и аромата тестовых пищевых продуктов изготовленных с применением наших ароматизаторов в лабораторных условиях. Вместе с тем мы осознаем, что помимо качества нашим потребителям нужен хороший сервис и технологическая поддержка. Технологи компании всегда готовы помочь нашим клиентам в правильном подборе ароматизаторов, дозировки и технологии внесения.

### Роль ароматизаторов «СВИТФИЛ» при производстве мороженого

В нашей линейке ароматизаторов для мороженого сейчас присутствуют различные вкусы:

- сливочные (сливки, пломбир);
- карамельные (карамель, крем-карамель, крем-брюле, сливочный ирис);
- ванильные (ванили, ванильно-сливочные);
- ягодные (клубники, малины, вишня, абрикос);
- кленовый сироп.

# ЗАКРОЙТЕ ГЛАЗА... ОТКРОЙТЕ РОТ...



### ООО «ВКУСАРОМ»

Россия, 141009, Московский обл.,  
г. Мытищи, ул. Бояринова, 26  
Тел./ф. (495) 645-00-65 (многоканальный)  
e-mail: sweet-feel@mail.ru

Они подходят для добавления, как в массу мороженого, так и в различные начинки и топинги.

### Подробнее о некоторых вкусах мороженого с ароматизаторами «СВИТФИЛ»

Ароматизаторы «Сливы 10.07.009» и «Пломбир 10.07.013» предназначены для мороженого с частичной или полной заменой молочного жира на растительные жиры. При добавлении ароматизатора сливки от 150 г/т мороженое приобретает мягкий натуральный сливочный вкус. Ароматизатор «Пломбир» дает более сладковатую жирную композицию, приятный характерный вкус и послевкусие. Они хорошо сочетаются с ароматизаторами ванильной, карамельной и шоколадной группы, смягчая вкус композиции.

«Карамель 10.10.01», «крем-карамель 10.10.04», «крем-брюле 10.10.02», «сливочный ирис 10.10.05» придают мороженому различные оттенки тонов термообработки: карамель – вкус перегретого сахара, крем карамель, более сливочная, мягкая легкая, крем-брюле – вкус традиционного вареного сливочного крема, сливочный ирис – вкус ириса «золотой ключик» в лучшем его исполнении. Дозировки могут варьироваться от 150 до 500 г/т. Карамели могут добавляться в шоколадные композиции, подчеркивая и оттеняя шоколадный вкус. Для получения совершенного вкуса желателен добавление небольшого (1-5%) количества вареной сгущенки.

«Ваниль 10.09.08» очень легкая, мягкая, очень хорошо подходит для молочного мороженого. Хорошо освежает в жаркую погоду, смягчает композицию, оставляет приятное сливочное послевкусие.

«Ваниль 10.09.03» более изысканная пряная, сладкая, яркая, натуральная. Дозировки в мороженое от 200 до 500 г/тонну.

В нашем ассортименте два клубничных вкуса: свежая спелая клубника – «Клубника 10.08.013» и вкус клубничного сока (клубники с сахаром) – «Клубника 10.08.01». Два вкуса малины: лесной малины – «Малина 10.08.002» и спелой садовой малины – «Малина 10.08.014». Вкус спелой отборной вишни с легким привкусом вишневой косточки – «Вишня 10.08.003» и переспелого сладкого узбекского абрикоса – «Абрикос 10.08.016». Ягодные ароматизаторы прекрасно подходят для шербетов, стержневых начинок и топингов. Их выгодно отличает натуральный, мягкий, гармоничный вкус. Дозировки в мороженое от 300 до 1000 г/тонну.

Применительно к хорошему мороженому часто говорят о забытом вкусе детства. Наверное это подсознательное стремление человека вернуться в счастливые беззаботные времена. Такое определение в полной мере соответствует нашему видению вкуса мороженого с ароматизаторами «СВИТФИЛ». Мы добивались полноты удовольствия для привередливых сладкоежек.

**Обратитесь к нам, и мы всегда предоставим Вам бесплатные образцы. В этом вопросе, как никогда, нужно ЛИЧНО попробовать!**

**Константин БУТАКОВ,  
к.т.н., член совета директоров  
ООО «ВКУСАРОМ»**