

SÉBALCÉ, POUR UNE SIGNATURE AROMATIQUE UNIQUE !



Depuis 1966, Sébalcé vous accompagne dans la signature aromatique de vos créations. A l'occasion de ses 55 ans, la marque se refait une beauté et modernise les visuels de ses emballages, tout en gardant les fondamentaux graphiques qui la caractérisent. □

Découvrez le nouveau look de la gamme d'extraits et d'arômes dans leur toute nouvelle bouteille en PET 100% recyclable. Tout se recycle : la bouteille, le bouchon et l'étiquette ! □

Pour en savoir plus, c'est par ici : <https://bit.ly/3wo0xPu>

PRODUITS ASSOCIÉS



Arôme Amande Amère
Bouteille de 0,5 L

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Frangipanes, macarons.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées.

Mise en oeuvre

Dosage indicatif : 1 à 2 g / kg.

Avantages

Excellent goût d'amandes amères.
Produit concentré donc économique.
Texture et couleur facilitant l'utilisation et le dosage : couleur blanche = traceur.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Privé : Arôme Banane

Bouteille de 0,5 L

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Macarons, meringues.
Crèmes glacées.
Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.
Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

Avantages

Donne aux préparations le bon goût des bananes sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.
Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
La bouteille transparente permet de visualiser le produit.



Arôme et colorant Café
Goût Brésilien

Notes équilibrées de café, rondes et sans amertume de type Moka.

Bouteille de 1 L
DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries, crèmes glacées, crèmes anglaises, crèmes brûlées.
Bavaroises et mousses.
Macarons.
Sirops.

Mise en oeuvre

Dosage standard : de 5 à 15 g / kg.

Avantages

Goût intense, équilibré et rond type Moka.
Donne une couleur soutenue et de la brillance au fondant (éclair café).
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme Citron Zeste

Bouteille de 0,5 L
DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

Pâtisseries, crèmes.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées.

Mise en oeuvre

Dosage indicatif : 1 à 5 g / kg.

Avantages

Alliance de la saveur fruitée du jus de citron et de l'amertume du zeste.

Produit concentré donc économique.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme et Colorants
Framboise

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.

Macarons, meringues.

Crèmes glacées.

Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.

Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

Avantages

Donne aux préparations le bon goût des framboises sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.

Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.

Bon pouvoir colorant.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.

La bouteille transparente permet de visualiser le produit.



Arôme Naturel Orange

.

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.

Macarons, meringues.

Crèmes glacées.

Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.

Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

Avantages

Donne aux préparations le bon goût des oranges sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.

Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.

La bouteille transparente permet de visualiser le produit.



Arôme Naturel Orange
Zeste

.

Bouteille de 0,5 L

DLUO : 15 mois

UTILISATIONS

Pâtisseries, crèmes.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées.

Mise en oeuvre

Dosage indicatif : 1 à 5 g / kg.

Avantages

Alliance de la saveur fruitée du jus d'orange et de l'amertume du zeste.
Produit concentré donc économique.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme Naturel de
Citrons

Bouteille de 0,5 kg
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Macarons, meringues.
Crèmes glacées.
Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.
Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

Avantages

Donne aux préparations le bon goût des citrons sucrés et acidulés, gorgés de soleil et cueillis à maturité.
Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
La bouteille transparente permet de visualiser le produit.



Arôme Naturel de Fèves Tonka

La fève de Tonka est issue d'un arbre tropical. Ses fruits sont récoltés puis séchés pendant un an avant que soit collecté en leur coeur la fameuse graine noire de fève de Tonka. Ses notes complexes légèrement musquées et vanillées se marient avec des notes gourmandes comme fruitées.

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 18 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.

Macarons, meringues.

Crèmes glacées.

Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage : 40 à 50 g /kg.

Avantages

Plus besoin de râper la fève de Tonka : assure un gain de temps et garantit l'absence de morceaux de fève dans la préparation.

Permet de nombreuses associations en applications pâtisseries et traiteurs.

Incolore

Supporte la cuisson et la congélation.

Permet l'appellation « à la Fève de Tonka ».



Arôme Naturel de Vanille

Notes vanillées, balsamiques et boisées.

Bouteille de 1 L

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

Mise en oeuvre

Dosage standard : 5 à 15 g / kg.

Avantages

Profil vanillé prononcé rehaussé de notes boisées et balsamiques.

Attaque franche et bonne longueur en bouche.

Permet l'appellation « à la Vanille ».

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme Naturel de
Yuzu

La nouvelle note agrume de la gamme Arômes Fruits

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.

Macarons, meringues.

Crèmes glacées.

Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Remplace la purée ou le jus de Yuzu (dosage : 30-40 g/kg).

S'utilise en renfort de goût des citrons Yuzu (dosage : 10-20 g/kg).

Avantages

Incolore.

Supporte la cuisson et la surgélation.
S'emploie en applications pâtisseries et traiteurs.
Permet l'appellation "au Yuzu".



Arôme Naturel note
Fleur d'Oranger

Bouteille de 1 L
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées.

Mise en oeuvre

Dosage selon l'intensité souhaitée.

Avantages

Saveur fruitée et florale, légèrement amère sur note de fond miellée.
Produit concentré donc économique.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Privé : Arôme Poire

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Macarons, meringues.
Crèmes glacées.
Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.
Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

Avantages

Donne aux préparations le bon goût des poires sucrées et acidulées, gorgées de soleil et cueillies à maturité.

Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.

La bouteille transparente permet de visualiser le produit.



Arôme et Colorants
Pistache

Arôme Pistache et colorants

Bouteille de 0,5 kg

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Bavaroises et mousses.
Macarons, meringues.
Crèmes glacées.
Sirops, cocktails.

Mise en oeuvre

Dosage en renfort : 10 à 20 g / kg.
Dosage utilisé seul : 30 à 40 g / kg.

Avantages

Donne aux préparations le bon goût des pistaches.
Texture facilitant l'utilisation = praticité et confort.
Bon pouvoir colorant.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.
La bouteille transparente permet de visualiser le produit.



Arôme Truffe
Bouteille de 0,5 L
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Aromatisation des préparation salées.
Sauces, terrines, charcuteries et autres préparations salées.

Mise en oeuvre

Dosage indicatif : 5 à 10 g / kg.

Avantages

Saveur subtile et puissante de truffe noire.
Produit économique : quelques gouttes suffisent.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme et colorant
Vanille

Notes vanillées-caramélisées.

Bouteille de 1L
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.
Bavaroises et mousses.
Macarons.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

Mise en oeuvre

Dosage standard : de 10 à 20 g / kg.

Avantages

Arôme vanille rehaussé par une note caramel.
Excellent rapport qualité / prix.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme et colorant
Vanille

Notes vanillées-caramélisées.

Bidon de 5 L
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.
Bavaroises et mousses.
Macarons.
Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

Mise en oeuvre

Dosage standard : de 10 à 20 g / kg.

Avantages

Arôme vanille rehaussé par une note caramel.
Excellent rapport qualité / prix.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme et colorant
Vanille Gourmet

Notes caramélisées

Bouteille de 1 L
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

Avantages

Arôme vanille rehaussé par des notes caramélisées.

Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Arôme et colorant
Vanille Pâtissier

Notes vanillées-caramélisées, légèrement biscuitées.

Bouteille de 1 L
DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtissières , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

Mise en oeuvre

Dosage standard : de 10 à 20 g / kg.

Avantages

Profil de vanille-caramel relevé de notes légèrement rhumées.
Produit résistant à la cuisson et à la surgélation.



Privé : Arôme vanille
Bûche de Noël

Notes vanillées intenses et boisées, proches de celles de la vanille gousse.

Bouteille de 1 L

DLUO : 24 mois

UTILISATIONS

Crèmes pâtisseries , crèmes brûlées, crèmes anglaises, crèmes glacées.

Bavaroises et mousses.

Macarons.

Pâtes cuites, jaunes et biscuitées...

Mise en oeuvre

Dosage standard : 5 g / kg.

Avantages

Profil de vanille-gousse, puissant et boisé, très proche de celui de la gousse.

Idéal en association avec le chocolat.

Résiste à la cuisson et à la surgélation.