



CEYLAN

AROMAS

*“El aroma no es más que el alma
de todo cuanto nos rodea.”*







Llevamos más de 70 años dedicándonos a la elaboración y comercialización de formulaciones para la industria alimentaria. Siempre investigando e innovando para satisfacer a nuestros clientes en los sectores de la especias y condimentos, los productos cárnicos, los productos del mar, los snacks y precocinados, los coadyuvantes tecnológicos y los aromas.

Este catálogo reúne solo una pequeña selección de nuestra amplia variedad de aromas y esencias alimenticias, que siempre está actualizándose según las tendencias del mercado. Ya sean tradicionales, vanguardistas, para salados, dulces o en cualquier formato: aromas líquidos, en pasta, en polvo adsorbido, atomizados, etc.

Tanto es así, que si busca uno en concreto que no se incluye en estas páginas, nuestro equipo de expertos es capaz de desarrollarlo exclusivamente para usted en los laboratorios de creación y en la planta piloto. Es nuestro compromiso con la calidad. Es nuestro compromiso con usted.

Y esta forma de trabajar nos ha valido el reconocimiento de la American Spice Trade Association, además de contar con los certificados IFS (International Food Safety) y BRC (British Retail Consortium).



Índice



<i>1. salados</i>	<i>07</i> pág.
<i>2. dulces</i>	<i>21</i> pág.
<i>3. otros</i>	<i>35</i> pág.



Como es habitual en el sector, la mayoría de aromas se presentan en forma sólida (polvos, ya sean adsorbidos, atomizados o mezclas de los dos). Sin embargo, disponemos también, si se desea, de aromas en su versión líquida.

salados

01









a) Productos Cárnicos

Desde nuestros inicios, hemos sido una de las empresas punteras en la comercialización de aromas para la industria cárnica. Con una amplia gama de aromas contrastados para todos los sectores que incluyen tanto elaborados en crudo como los cocidos y curados.

Dentro de los vastos campos de aplicación y las peculiaridades de las preparaciones en distintos ámbitos geográficos disponemos, entre otros, de los siguientes aromas básicos:

*AHUMADO
BACON
CACHIR
CARNE
CHOPPED
CHORIZO
CORDERO
CURADO
FIAMBRE COCIDO
FRANKFURT
JAMÓN DULCE
JAMÓN IBÉRICO
QUESO
MORTADELA
PAVO
POLLO
SETAS*

Nuestra planta piloto de productos cárnicos está a disposición de nuestros clientes para desarrollar cualquier tipo de producto acabado, utilizando nuestros preparados y aromas.



b) Conservas de Pescado

En Ceylan poseemos una larga tradición abasteciendo a la industria de las conservas de pescado. Adecuándonos a sus necesidades, trabajando día a día en las nuevas tendencias y aportando un valor añadido a nuestros clientes.

Esta filosofía nos ha convertido en especialistas de toda clase de aromas exclusivos: desde preparaciones para condimentación hasta sabores característicos de los diversos pescados. Destacamos entre muchos otros:

*ANGULA
ANCHOA
BACALAO
CALAMAR
ESCABECHE
ESPECIAS
LANGOSTA
MARISCO
PESCADO
SURIMI*







c) Salsas y Condimentos

El segmento de las salsas y condimentos es uno de los que mayores posibilidades creativas permite. Por eso, además de las elaboraciones más tradicionales, ofrecemos una amplia gama de novedosas combinaciones testadas en nuestros laboratorios y cocina experimental.

Entre muchos otros, disponemos de aromas muy solicitados en hostelería, restauración, catering y alimentación industrial:

ACEITUNA NEGRA
 AJO FRITO
 ANCHOAS
 AZAFRÁN
 BARBACOA
 BRANDY
 CEBOLLA FRITA
 CEBOLLA NATURAL
 GRILL
 JALAPEÑO
 MANTEQUILLA
 MIEL
 MOSTAZA
 QUESOS:
 AZUL
 CHEDAR
 EDAM
 ETC...



d) Alimentos Precocinados

El mercado de los alimentos precocinados ha experimentado un auge sin precedentes en los últimos años. Esto nos ha llevado a querer satisfacer las cambiantes necesidades de este sector, con profesionalidad, calidad y seguridad.

En nuestra planta piloto de aplicaciones culinarias, se ha testado una interesante colección de aromas que ya está incorporada en las principales industrias del sector, estos son algunos de ellos:

ASADO DE VACUNO
CALAMAR
CHAMPIÑÓN
HAMBURGUESA
MARISCO
PATO A LA NARANJA
PIZZA
POLLO RUSTIDO
TRUFA
VEGETALES









e) Sopas y Caldos

En Ceylan somos expertos en la elaboración de los sabores más característicos para sopas, caldos, cremas, etc.

En nuestra paleta de productos se pueden encontrar desde los más tradicionales a los más novedosos, destacando entre otros:

*CARNE
CHAMPIÑÓN
CORDERO
CURRY
ESPÁRRAGOS BLANCOS
PESCADO
POLLO RUSTIDO
SETAS
SOJA
TOMATE
VERDURAS*



f) Snacks

El sector de los snacks es una de nuestras máximas prioridades. Porque sabemos el importante papel que juegan los aromas en esta clase de productos. Esto ha motivado que poseamos una de las más amplias gamas del mercado.

Junto a los gustos tradicionales de mayor implantación y los nuevos diseños y combinaciones, hemos configurado un universo de posibilidades.

A continuación presentamos una pequeña selección representativa:

BACON

CAMPESINA

CHORIZO

FINAS HIERBAS

HUMUS

JALAPEÑO

KETCHUP

LIMÓN-PIMIENTA

MANTEQUILLA

MORCILLA

MOSTAZA-FRANKFURT

PATATAS BRAVAS

POLLO-GUACAMOLE

QUESO ROJO

TABASCO

TACO





Los aromas se presentan en forma sólida, líquida, en pasta o emulsión indistintamente y en función de su idoneidad de cara a su aplicación.

dulces *02*









a) Snacks Dulces

El mercado de aromas para snacks dulces ofrece múltiples opciones por segmentos. Mientras abundan los productos para el público infantil, el sector experimenta un aumento de los productos juveniles y los dirigidos a un consumidor más adulto que evita la sal.

Entre los productos más comunes encontramos las palomitas de maíz, los conos y los gusanitos. Pero también existen infinidad de aromas, de los cuales exponemos una breve selección:

Sabores frutales clásicos:

*FRESA
LIMÓN
MELOCOTÓN
NARANJA*

Sabores cálidos:

*BARBAPAPÁ
CAMELO
CHOCOLATE
COCO
MIEL
TOFFE
VAINILLA*

Sabores más atrevidos de fantasía:

*COLA
EXÓTICO
TIBURÓN*





b) Confitería

Ofrecemos sabores clásicos de los más arraigados en el mundo del dulce para la fabricación de caramelos duros y blandos, caramelos comprimidos, chicles, gominolas, marshmallow y toda clase de golosinas. Asimismo, hemos desarrollado una línea de aromas innovadores de superfrutas (consideradas las frutas más saludables).

De nuestra amplia gama, destacamos:

*ARÁNDANO
CAFÉ
CAMELO
CEREZA
FRESA
FRUTOS ROJOS
LECHE CONDENSADA
LIMÓN
MENTA
MENTOL-EUCALIPTO
NARANJA
PLÁTANO
VAINILLA*

*Florales:
FLOR DE AZAHAR
JAZMÍN
ROSA
VIOLETA*

*Exóticos:
KIWI
LICI
MANGO
PAPAYA*

*Superfrutas:
ACEROLA
MANGOSTÁN
GOJI
SEA BURCKTHON*

c) Helados, Sorbetes y Premixes

Descubra nuestra extensa paleta de aromas en polvo, líquidos o en pasta, con o sin el color incorporado, especialmente diseñados para este tipo de aplicaciones.

Se trata de productos de gran estabilidad, para ser degustados a bajas temperaturas. Entre nuestra carta de aromas se encuentran:

AVELLANA

BRANDY

CARAMELO

CHOCOLATE

COCO

FRESA

LIMÓN

MENTA

NATA

PISTACHO

TIRAMISÚ

TOFFE DE NATA

VAINILLA

WISKHY DE MALTA







d) *Yogurt & Derivados Lácteos*

Presentamos una selección de aromas clásicos de frutas que combinan con la acidez de los yogures; otros más cálidos para batidos de leche y toda clase de aromas de quesos y aderezos para quesos fundidos o extendidos, así como aromas de mantequilla para margarinas, rellenos lácteos y un largo etc.

Como muestra algunos ejemplos:

Yogur:

CEREZA

FRESA

FRUTOS SILVESTRES

KIWI

MANZANA

MELOCOTÓN

PLÁTANO

Batidos:

AVELLANA

CACAO

CANELA

CHOCOLATE

VAINILLA

Quesos:

ESPECIAS

FINAS HIERBAS

MANTEQUILLA

QUESO AZUL

QUESO EDAM

QUESO MANCHEGO





e) Postres

Disponemos de un variado catálogo de aromas para desarrollar los más sabrosos elaborados de la pastelería industrial.

Toda una gama de sabores, desde los más clásicos a los más vanguardistas, tanto semifríos como para horneado. Están disponibles en líquido, polvo o pasta.

A continuación, destacamos una breve muestra:

*BERGAMOTA
BISCUIT
CAFÉ
COCO
CREMA CATALANA
LIMÓN
MANDARINA
MANTEQUILLA
MUESLI
NARANJA
NATA
NUEZ
PISTACHO
TIRAMISÚ
VAINILLA*



f) Bollería y Panadería

En Ceylan desarrollamos toda una gama de aromas pensados para resistir las altas temperaturas del horno.

Encontrará sabores tanto para la masa como para los rellenos, que pueden incluir aromas como:

*ALMENDRA
AVELLANA
CAFÉ
CHOCOLATE
CREMA
FRESA
FRUTOS SECOS
KIWI
LIMÓN
MANTEQUILLA
MANZANA
PAN
VAINILLA*





Disponemos de aromas para otros sectores como las bebidas y el de piensos, incluyendo el Pet Food.

otros

03





a) Bebidas

Nuestra tecnología nos permite cubrir cualquier necesidad que se detecte en el segmento de las bebidas, sean del tipo que sean: aguas aromatizadas, bebidas carbónicas, bebidas étnicas, de frutas, alcohólicas, de nuevas fantasías (chupitos), en polvo para reconstituir, etc.

Presentamos algunos de nuestros aromas en forma soluble, en emulsión o en polvo atomizado:

Aguas aromatizadas:

AROMA LIMÓN, MANGOSTÁN, MANZANA, NARANJA

Bebidas carbónicas:

AGUA TÓNICA, COLA, EMULSIÓN LIMÓN, MANDARINA, NARANJA, POMELO.

Bebidas étnicas:

AROMA INCA COLA, MANZANA, TROPICAL, UVA.

Bebidas de frutas sin alcohol:

AROMA ARÁNDANO, CEREZA, FRAMBUESA, GROSELLA, PLÁTANO.

Bebidas alcohólicas:

AROMA ANÍS, BRANDY, CAFÉ IRLANDÉS GINEBRA, MENTA, NARANJA AMARGA, WHISKY.

Bebidas de fantasía:

AROMA ALBARICOQUE, AMARETTO, CAFÉ, CREMA, MANZANA, MELOCOTÓN, NARANJA, PIÑA.

Bebidas en polvo para reconstituir (1+9):

FRAMBUESA, FRESA, LIMÓN, MELOCOTÓN, MOJITO, NARANJA.



b) Piensos

Los aromas son esenciales para el pienso de los animales de producción en sus diferentes edades, haciéndolos más apetecibles y evitando su rechazo. Además, elaboramos los aromas teniendo en cuenta las preferencias gustativas de cada especie.

Entre otros, desarrollamos aromas para:

*CABALLOS
CERDOS
CONEJOS
OVEJAS
PECES
TERNEROS*

c) Pet Food

Desarrollamos toda una serie de aromas destinados a la alimentación de animales domésticos, mejorando la palatabilidad del producto, es decir, hacerlo más apetente para el animal con el fin de contribuir a su éxito comercial.

Entre otros aromas, destacamos:

*CARNE
FIAMBRE
HÍGADO
PESCADO*



d) Personalizados

En muchas ocasiones, nuestros clientes tienen la necesidad de mejorar un producto ya existente o desarrollar uno nuevo. A todos ellos les ofrecemos nuestras instalaciones de laboratorios de creación de aromas, planta piloto, cocina experimental y laboratorios de física, química y microbiología. Con todo el apoyo de nuestro equipo técnico, para evaluar la calidad y rentabilidad de los productos que se desee testar o mejorar.

Y, por supuesto, también asesoramos sobre todas las cuestiones técnicas, comerciales y legales que se necesiten conocer, tanto en España como en el extranjero.

EL PROCESO EN 4 PASOS

1. El deseo

¿Tiene una idea para un nuevo producto? Contacte con nosotros: le asesoraremos y encontraremos la manera de desarrollarla.

2. El proyecto

Nuestros expertos estudiarán su idea. La desarrollarán en nuestro laboratorio y harán pruebas en nuestra planta piloto. Le presentarán los resultados y le asesorarán de posibles cambios y mejoras. Cuando la apruebe le ayudaremos a fabricarla.

3. La producción

Le asesoraremos en sistemas de trabajo y producción en sus instalaciones y, a la vez, en cobertura legal para la superación de las normas de calidad.

4. El servicio posventa

Le ofrecemos visitas regulares de nuestro departamento técnico para comprobar que todo marcha bien. En España o en el país donde nos necesite.





Este catálogo reúne solo una pequeña selección de nuestra amplia variedad de aromas y esencias alimenticias, que siempre está actualizándose según las tendencias del mercado. Para conocer toda la gama de aromas que ponemos a su disposición, no dude en ponerse en contacto con nosotros. Le atenderemos con la mayor brevedad posible.

aromas@ceylan.es

www.ceylan.es

MANUFACTURAS CEYLAN, S.L.

C/ Traginers, 6
Polígono Vara de Quart, 46014 Valencia, España
Tel. +34 963 798 800 Fax. +34 963 799 570
info@ceylan.es / www.ceylan.es

DELEGACIONES NACIONALES

Valencia, Madrid, Barcelona, Sevilla
Zaragoza, Málaga, Alicante, León, Gerona,
Salamanca, Pamplona, Rioja, Asturias,
Ciudad Real, Lérida, Ourense, La Coruña
Cáceres, San Sebastián, Islas Baleares,
Tarragona, Murcia, Granada

DELEGACIONES INTERNACIONALES

Francia, México, Portugal, Marruecos, Polonia
República Dominicana, Federación Rusa,
Bulgaria, U.S.A.

Ceylan dispone de las certificaciones:







CEYLAN

El sabor de la experiencia
www.ceylan.es

