

## 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 douces et biscuitées.

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 au 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.



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 préparations 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  
Boulpât

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.