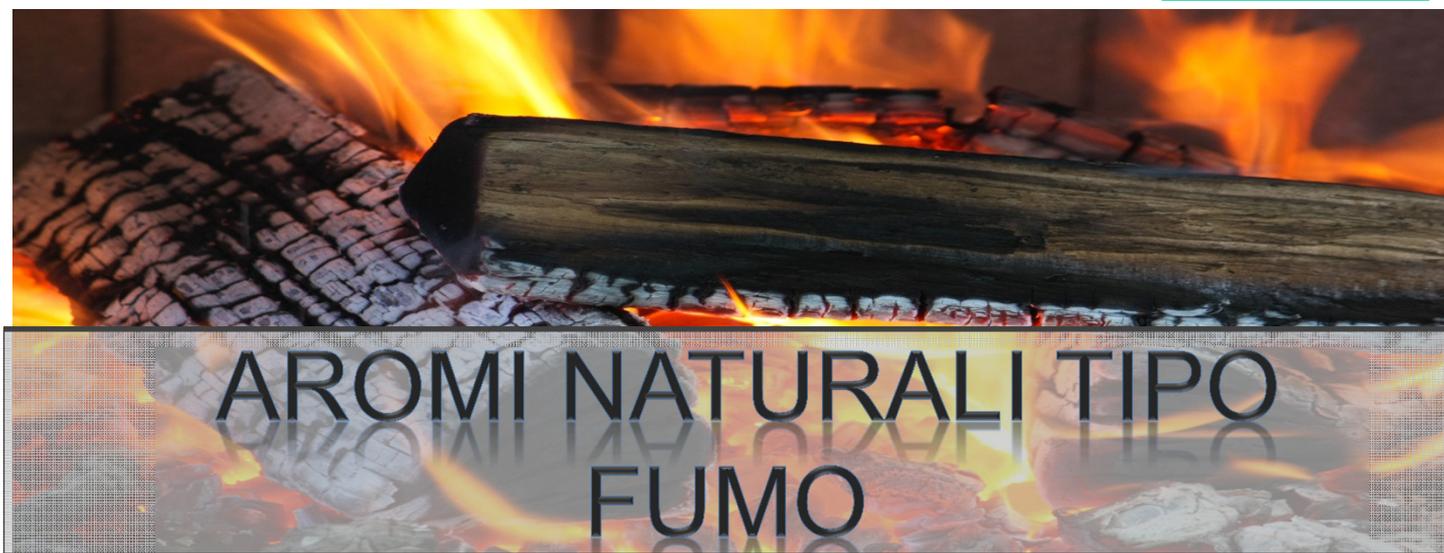




GIOTTI
Your Natural Flavor House



**I recenti cambiamenti nella legislazione Europea
sugli aromi fumo (1334/2008)**

identificano tali prodotti, ai fini dell'etichettatura dei prodotti finiti, come

Aromatizzanti di affumicatura

Facendo leva sulle competenze tecniche, sia analitiche sia sensoriali, abbiamo creato una gamma di

**Aromi Naturali
con l'obiettivo di
fornire profili aromatici autentici**

Disponibili in forma liquida o polvere e dichiarati come Aromi Naturali, essi possono essere utilizzati in tutte le applicazioni che richiedono un profilo sensoriale autentico affumicato, tra cui: prodotti della salumeria, condimenti, marinate, snack, salse e piatti pronti.

Utilizzando questa innovativa gamma di aromi, i produttori possono dunque migliorare l'etichettatura dei propri prodotti alimentari.

Dichiarazione : Aroma naturale

ENRICO GIOTTI S.P.A.