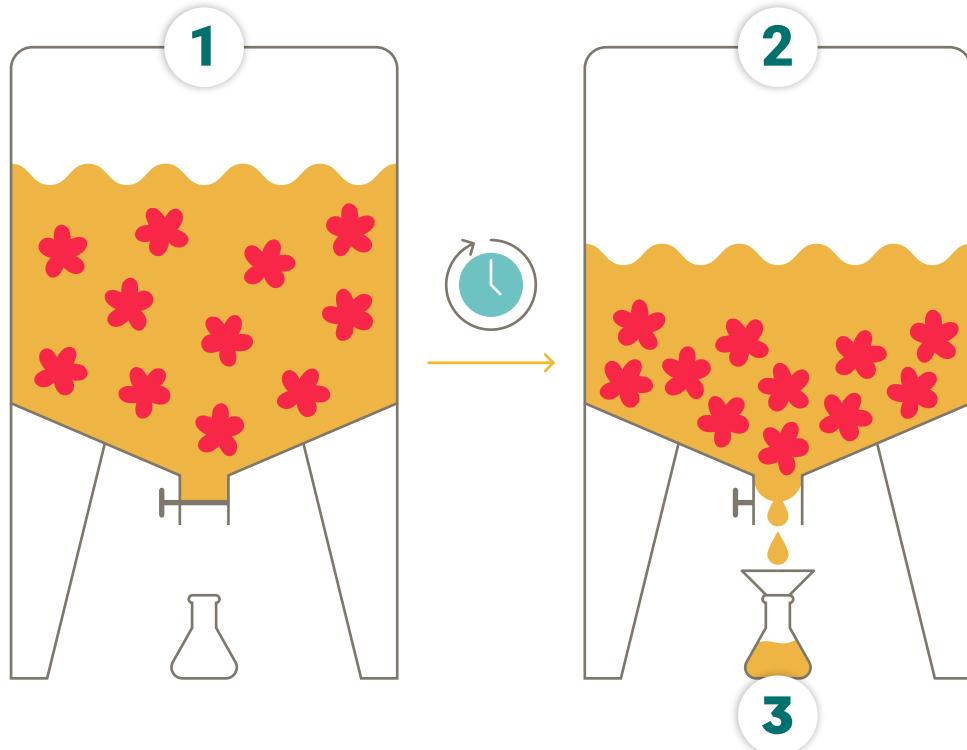


De l'ingrédient à l'arôme : tout comprendre sur les procédés naturels

En France, la fabrication d'arômes alimentaires suit des procédés strictement réglementés au niveau européen. La méthode choisie dépend à la fois de la nature des matières premières, des molécules aromatiques recherchées et des dernières innovations technologiques.

L'infusion



- 1.** Les plantes sont immergées dans un solvant pendant une certaine période, plus ou moins longue selon le type de plantes.
- 2.** La matière première est infusée dans le solvant.
- 3.** Elle est ensuite filtrée pour obtenir l'infusion.

Quelques exemples appliqués au monde des arômes :

- Infusion de fleurs de violette
- Infusion de menthe