

E-mail: [florumnn@mail.ru](mailto:florumnn@mail.ru) [aromatnn@mail.ru](mailto:aromatnn@mail.ru)

+7(920) 009-59-77 +7(987) 550-24-67

## ООО «Флорум»

Наименование	Цена за 1 кг без НДС
<i>Абрикос</i>	<i>712 руб</i>
<i>Абрикос спелый</i>	<i>813 руб</i>
<i>Алоэ</i>	<i>788 руб</i>
<i>Ананас</i>	<i>712 руб</i>
<i>Ананас сладкий</i>	<i>738 руб</i>
<i>Анис</i>	<i>769 руб</i>
<i>Апельсин</i>	<i>701 руб</i>
<i>Апельсин (сок)</i>	<i>777 руб</i>
<i>Апельсин кондитерский</i>	<i>695 руб</i>
<i>Апельсин натуральный</i>	<i>853 руб</i>
<i>Арахис</i>	<i>754 руб</i>
<i>Арбуз</i>	<i>842 руб</i>
<i>Банан</i>	<i>672 руб</i>
<i>Барбарис</i>	<i>855 руб</i>
<i>Барбекю соус</i>	<i>794 руб</i>
<i>Бекон</i>	<i>775 руб</i>
<i>Бергамот</i>	<i>776 руб</i>
<i>Бисквит</i>	<i>913 руб</i>
<i>Бренди</i>	<i>809 руб</i>
<i>Брусника</i>	<i>810 руб</i>
<i>Буратино</i>	<i>675 руб</i>
<i>Ветчина</i>	<i>804 руб</i>
<i>Виноград</i>	<i>787 руб</i>
<i>Виноград Изабелла</i>	<i>738 руб</i>
<i>Вишня</i>	<i>806 руб</i>
<i>Вишня с косточкой</i>	<i>813 руб</i>
<i>Восточные пряники</i>	<i>911 руб</i>
<i>Гвоздика</i>	<i>905 руб</i>
<i>Глинтвейн</i>	<i>983 руб</i>
<i>Говядина</i>	<i>683 руб</i>
<i>Голубика</i>	<i>789 руб</i>
<i>Горчица</i>	<i>811 руб</i>
<i>Горький лимон-мята</i>	<i>843 руб</i>
<i>Гранат</i>	<i>835 руб</i>
<i>Грейпфрут</i>	<i>894 руб</i>
<i>Грейпфрут натуральный</i>	<i>922 руб</i>
<i>Гренадин</i>	<i>832 руб</i>
<i>Грецкий орех</i>	<i>842 руб</i>
<i>Грибы жареные</i>	<i>791 руб</i>
<i>Грибы свежие</i>	<i>793 руб</i>
<i>Груша</i>	<i>768 руб</i>
<i>Дыня (душистая)</i>	<i>915 руб</i>

<i>Дюшес</i>	<i>679 руб</i>
<i>Ежевика</i>	<i>837 руб</i>
<i>Жареная семечка</i>	<i>1026 руб</i>
<i>Жгучие специи</i>	<i>722 руб</i>
<i>Земляника</i>	<i>829 руб</i>
<i>Икра красная</i>	<i>817 руб</i>
<i>Имбирь натуральный</i>	<i>1034 руб</i>
<i>Ириска</i>	<i>783 руб</i>
<i>Ирландский крем</i>	<i>829 руб</i>
<i>Какао (Нестле)</i>	<i>994 руб</i>
<i>Кампари</i>	<i>782 руб</i>
<i>Карамель сахарная</i>	<i>790 руб</i>
<i>Карамель молочная</i>	<i>792 руб</i>
<i>Карамель сливочная</i>	<i>839 руб</i>
<i>Карамель Тоффи</i>	<i>792 руб</i>
<i>Квас хлебный</i>	<i>557 руб</i>
<i>Квас крошечный</i>	<i>617 руб</i>
<i>Квас с хреном</i>	<i>610 руб</i>
<i>Кедровый орех</i>	<i>933 руб</i>
<i>Киви</i>	<i>758 руб</i>
<i>Клубника</i>	<i>801 руб</i>
<i>Клубника садовая</i>	<i>727 руб</i>
<i>Клубнично-сливочный</i>	<i>776 руб</i>
<i>Клубника со сливками</i>	<i>778 руб</i>
<i>Клюква</i>	<i>795 руб</i>
<i>Клюква натуральная</i>	<i>987 руб</i>
<i>Кокос</i>	<i>779 руб</i>
<i>Кокосовые сливки (Рафаэлло)</i>	<i>780 руб</i>
<i>Кола</i>	<i>732 руб</i>
<i>Колокольчик</i>	<i>762 руб</i>
<i>Коньяк</i>	<i>836 руб</i>
<i>Коптильный натуральный</i>	<i>744 руб</i>
<i>Кориандр</i>	<i>829 руб</i>
<i>Корица натуральный</i>	<i>799 руб</i>
<i>Кофе</i>	<i>926 руб</i>
<i>Кофе Капучино</i>	<i>926 руб</i>
<i>Кофе с корицей</i>	<i>924 руб</i>
<i>Кофе с молоком</i>	<i>926 руб</i>
<i>Кофе свежемолотый</i>	<i>1042 руб</i>
<i>Краб</i>	<i>803 руб</i>
<i>Креветка</i>	<i>803 руб</i>
<i>Крем - брюле</i>	<i>799 руб</i>
<i>Крем - сода</i>	<i>763 руб</i>
<i>Крем-карамель</i>	<i>790 руб</i>
<i>Крем-сливки</i>	<i>823 руб</i>
<i>Крыжовник</i>	<i>799 руб</i>
<i>Крюшон</i>	<i>704 руб</i>
<i>Кукуруза (попкорн)</i>	<i>882 руб</i>
<i>Кунжут</i>	<i>830 руб</i>
<i>Курага</i>	<i>919 руб</i>

<i>Курица жареная</i>	<i>685 руб</i>
<i>Курица со специями</i>	<i>827 руб</i>
<i>Лайм</i>	<i>808 руб</i>
<i>Лесной орех</i>	<i>805 руб</i>
<i>Лесные ягоды</i>	<i>813 руб</i>
<i>Лимон</i>	<i>710 руб</i>
<i>Лимон кондитерский</i>	<i>720 руб</i>
<i>Лимон натуральный</i>	<i>827 руб</i>
<i>Лимонад</i>	<i>651 руб</i>
<i>Лимон-Лайм</i>	<i>801 руб</i>
<i>Лосось копченый</i>	<i>796 руб</i>
<i>Лук жареный</i>	<i>947 руб</i>
<i>Малина</i>	<i>727 руб</i>
<i>Манго</i>	<i>807 руб</i>
<i>Мандарин</i>	<i>791 руб</i>
<i>Маракуйя</i>	<i>807 руб</i>
<i>Мёд</i>	<i>819 руб</i>
<i>Мёд разнотравье/липовый</i>	<i>821 руб</i>
<i>Ментол (Холодок)</i>	<i>715 руб</i>
<i>Миндаль горький</i>	<i>841 руб</i>
<i>Миндаль сладкий</i>	<i>657 руб</i>
<i>Морепродукты</i>	<i>803 руб</i>
<i>Мохито</i>	<i>777 руб</i>
<i>Мускатный орех</i>	<i>878 руб</i>
<i>Мята</i>	<i>769 руб</i>
<i>Мята натуральная</i>	<i>943 руб</i>
<i>Облепиха</i>	<i>817 руб</i>
<i>Огурец</i>	<i>829 руб</i>
<i>Перец красный натуральный</i>	<i>735 руб</i>
<i>Перец черный натуральный</i>	<i>744 руб</i>
<i>Персик</i>	<i>715 руб</i>
<i>Персик спелый</i>	<i>920 руб</i>
<i>Печень</i>	<i>841 руб</i>
<i>Пинаколада</i>	<i>786 руб</i>
<i>Пломбир</i>	<i>796 руб</i>
<i>Ром</i>	<i>776 руб</i>
<i>Свинина жареная</i>	<i>794 руб</i>
<i>Сдоба</i>	<i>757 руб</i>
<i>Слива</i>	<i>821 руб</i>
<i>Тархун</i>	<i>822 руб</i>
<i>Тирамису</i>	<i>890 руб</i>
<i>Тирамису шоколадный</i>	<i>905 руб</i>
<i>Томат</i>	<i>865 руб</i>
<i>Тоник</i>	<i>705 руб</i>
<i>Тропик (Мультифрут)</i>	<i>728 руб</i>
<i>Трюфель</i>	<i>1163 руб</i>
<i>Тутти-Фрутти</i>	<i>721 руб</i>
<i>Укроп</i>	<i>718 руб</i>
<i>Фисташка</i>	<i>855 руб</i>
<i>Фруктовое ассорти</i>	<i>795 руб</i>

<i>Фундук</i>	<b>796 руб</b>
<i>Халва</i>	<b>723 руб</b>
<i>Хрен острый</i>	<b>870 руб</b>
<i>Цветущая липа(Липовый цвет)</i>	<b>914 руб</b>
<i>Цитрон</i>	<b>681 руб</b>
<i>Цитрус</i>	<b>692 руб</b>
<i>Чабрец (Тимьян)</i>	<b>906 руб</b>
<i>Чай</i>	<b>940 руб</b>
<i>Чай зеленый</i>	<b>822 руб</b>
<i>Чай зеленый эссенция</i>	<b>1007 руб</b>
<i>Черешня</i>	<b>818 руб</b>
<i>Чёрная смородина</i>	<b>793 руб</b>
<i>Черника</i>	<b>795 руб</b>
<i>Черника кондитерский</i>	<b>812 руб</b>
<i>Чернослив</i>	<b>943 руб</b>
<i>Чеснок натуральный</i>	<b>841 руб</b>
<i>Чизкейк</i>	<b>907 руб</b>
<i>Шелковица</i>	<b>901 руб</b>
<i>Шиповник плоды</i>	<b>771 руб</b>
<i>Шоколад</i>	<b>920 руб</b>
<i>Шоколад молочный</i>	<b>823 руб</b>
<i>Шоколад термостойкий</i>	<b>840 руб</b>
<i>Шоколад чёрный горький</i>	<b>805 руб</b>
<i>Шоколадно- сливочный</i>	<b>1078 руб</b>
<i>Экзотик</i>	<b>697 руб</b>
<i>Экстра Ситро</i>	<b>716 руб</b>
<i>Яблоко</i>	<b>769 руб</b>
<i>Яблоко зеленое</i>	<b>736 руб</b>
<i>Яблоко с корицей</i>	<b>788 руб</b>
<i>Яблоко сладко-спелое</i>	<b>841 руб</b>
<i>Яйцо</i>	<b>853 руб</b>

Дозировка жидкого ароматизатора подбирается индивидуально. Примерные нормы внесения 0,5-1,5 кг на 1 тонну готового продукта, в зависимости от типа продукта, жирности, интенсивности термической обработки.

Первую пробу делают в разной дозировке и отбирают понравившийся вариант. Все ароматизаторы термостабильны до 240° С. При значительном температурном воздействии необходимо увеличить дозировку или использовать ароматизатор произведенный на триацетине. Так термостабильность возрастает до 320° С.

**Данное ценовое предложение действительно на условиях 100% предоплаты.**

**Минимальная партия для заказа - 3 кг одной позиции**

**Минимальная фасовка (тара) - 1 кг**

**При заказе только 1 кг одной позиции удорожание + 25% к цене**