



Alwe

AROMFABRIKEN ALWE

ETABLERAD 1944

Aromer

PEPPAR

Peppar – Arom med anor får det klassiska franska köket tillverkas av Eau-de-Vie och pepparextrakt i en unik komposition. Utmärkt att användas till flambering och som smaksättning i såser, marinader, dressingar mm.

FRENCHORANGE

Frenchorange – Arom är en blandning av Eau-de-Vie och Apelsinextrakt. Aromen passar utmärkt som smaksättning till olika maträtter, desserter, bakverk mm. Används och doseras på samma sätt som Grand Marnier eller motsvarande produkter.

CALVADOS

Calvados – Arom är baserad på äkta fransk Calvados. Aromen passar utmärkt som smaksättning av olika såser till både kött och fisk. Prova gärna att göra en sås av grädde, Calvados – Arom och ljus soja till grillat.

MADEIRA

Madeira – Arom är ett matlagningsvin baserat på Madeira från den Portugisiska ön Madeira utanför den afrikanska västkusten. Aromen passar utmärkt till mustiga soppor som trattkantarell – soppa och svart - soppa men även till annan typ matlagning och desserter.

PORTVIN

Portvin – Arom är ett matlagningsvin baserat på äkta Portvin från Dourodalen i norra Portugal. Utmärkt till all slags matlagning som såser och marinader samt smaksättning av speciella desserter och inläggningar.

SHERRY

Sherry – Arom är tillverkad av finaste Sherry Amontillado från provinsen Cádiz i Andalusien i södra Spanien. Utmärkt till all slags matlagning som såser och marinader samt smaksättning av speciella desserter och inläggningar.

PASTIS

Pastis – Arom är baserad på äkta fransk anissprit smaksatt med fänkål och koriander. Aromen passar utmärkt som smaksättning av olika såser till både kött och fisk. Aromen passar också som smaksättning av efterrätter, glass, bakverk mm.

AMARETTO

Aromen är baserad på äkta Italiensk nötlikör smaksatt med mandel och aprikoskärnor. Aromen passar utmärkt som smaksättning av efterrätter, glass, bakverk mm.

VANILJ

Aromen är baserad på smakämnen och syntetiskt vanillin. Den passar utmärkt som smaksättning av efterrätter, glass och bakverk men används också i stor utsträckning i annan typ av matlagning.

COGNAC

Aromen är baserad på äkta fransk Cognac. Aromen passar utmärkt som smaksättning av olika såser till både kött och fisk. Prova gärna att göra en sås av grädde, ljus soja och Cognacsarom till grillat. Aromen passar också som smaksättning av efterrätter, glass, bakverk mm.

WHISKY

Aromen är baserad på äkta skotsk blended whisky. Utmärkt som smaksättning av olika såser till både kött och fisk. Aromen passar som smaksättning av efterrätter, glass, bakverk mm.

ROM

Aromen är baserad på äkta rom från västindien. Aromen passar utmärkt som smaksättning av olika såser till både kött och fisk. Aromen har en uttalad sötaktig arrakston, smak av tropisk frukt och en mjuk kryddig fatton. Aromen passar också som smaksättning av efterrätter, glass, bakverk mm.