

Dale sabor a tus comidas con aromas alimentarios



NOS RENOVAMOS



Antes:
www.manuelriesgo.com

Ahora:
www.tiendasmr1866.com

Si tienes alguna duda, llámanos.



¡Tus compras están seguras!

Los aromas alimentarios, forman parte de la mayoría de los alimentos que consumimos hoy en día. Los aromas constan de sustancias que activan los receptores del gusto de nuestra lengua y mediante los cuales percibimos cinco tipos de sabor; ácido, dulce, amargo, salado y ahumado. Suelen ser el componente con menor porcentaje dentro de las listas de ingredientes, pero su presencia determinará por completo el sabor final del producto. Son unos de los grandes desconocidos para el público en general, pero llevan siglos siendo muy importantes en la industria alimentaria.

Aroma Canela



Sabemos que los egipcios ya aliñaban sus alimentos con hierbas y los romanos utilizaban el jengibre, creando además numerosos aromas alimentarios a través de técnicas de fermentación. En la Edad Media, la destilación permitió desarrollar nuevos productos aromáticos como la menta y desde 1845 sabemos crear moléculas aromáticas sintéticas, como la vainilla.

Esta semana desde tiendas MR1866 vamos a hablar sobre los aromas y su uso en repostería y en el hogar.



Ventajas de añadir aromas alimentarios a tus productos:

1. Producen una mejora de las cualidades organolépticas (sabor y olor) de los productos.
2. Son capaces de compensar las pérdidas de sabor y olor que se producen en el proceso de elaboración de determinados alimentos.
3. Incrementan la satisfacción.
4. Enmascaran y mejoran el aroma y el sabor de algunos alimentos.

AROMAS PARA REPOSTERÍA:

Se destacan por dar no solo el aroma, sino también un sabor añadido a las recetas. Por ejemplo, si ya de por sí la repostería atrae por su intenso olor, si utilizamos aroma de vainilla en un bizcocho o magdalenas, intensifican su olor haciéndolo mucho más apetecible.

Puedes utilizar varios tipos de aromas como: mantequilla, plátano, canela, vainilla, coco, naranja, fresa, frambuesa, cereza, melón, piña, avellana, almendras, biscuit, nata, miel, entre otros.

- Al café le puedes colocar la leche vegetal o animal de tu preferencia aromatizando con unas gotas de aroma de avellana tostada o almendras dulces, según los gustos.
- A las infusiones de manzanilla, tila, te verde, te rojo, entre otros, le puedes colocar aroma de canela ya que funciona como un estimulante general y digestivo.



Aroma Vainilla



Aroma Coco

AROMAS PARA EL HOGAR.

Los aromas para el hogar pueden estimular tu ánimo, o ayudarte a conseguir un auténtico relax. Aprende como hacer de tu casa el lugar en el que mejor te sientas a través del uso de difusores de aromas, creando las condiciones ambientales más adecuadas.

Los ambientadores del hogar con olores cítricos como el aroma de limón se identifican rápidamente con la sensación de frescor, limpieza y ayudan a activarnos.

Los olores como la naranja o la fresa aumentarán tu optimismo, mientras que el olor de canela y azahar mezclado con ciertas maderas, despertarán la sensualidad y ayudan a purificar el ambiente.

Los ambientadores para el hogar con olor de la vainilla parecen reducir el mal humor, y además funcionan para calmar el estado nervioso, pero si tienes propensión a sufrir jaquecas y cefaleas, el mejor ambientador para ti será el compuesto con manzana verde.

Las fragancias para el hogar pueden influir notablemente en nuestro organismo y comportamiento, son la base de la aromaterapia en casa o en centros profesionales.

RECOMENDACIONES:

Puedes colocar en las diferentes partes del hogar distintos aromas según gustos y preferencias, siempre logrando un equilibrio. Los aromas que se coloquen en los interiores siempre tienen que ser olores que no tengan notas tan altas



para evitar que se sature el ambiente. En el recibidor puedes colocar aromas que generen la mejor energía y se puede conseguir utilizando aromas frutales, canela y vainilla, para que tanto tú como tus invitados se sientan invadidos por una sensación de hogar cálido y acogedor. En los cuartos infantiles recomendamos utilizar aromas más dulces, con frutas como melón, melocotón, frambuesa, fresa.

Aromas salados

Son aromas recomendados para cualquier alimento salado: encurtidos, aceitunas y rellenos, snacks y todo tipo de platos preparados y salsas. El uso de aromas relacionados con productos salados puede incrementar la percepción del sabor salado de productos en los que se ha reducido el contenido en sal. Estas interacciones entre los diferentes sentidos se podrían contemplar como una alternativa para contrarrestar la reducción de sal en alimentos, sin disminuir la aceptación de los alimentos con bajo contenido en sal.

En MR1866 puedes encontrar aromas salados de : anchoa, queso mascarpone, queso de cabra, queso azul, barbacoa.



Productos recomendados



€ 9,38

Aroma Azahar
100ml



€ 4,73

Aroma Queso
Azul 100ml



€ 6,43

Aroma Fresa
100ml

€ 14,13

Aroma de
Chocolate 250ml



€ 4,72

Aroma Queso
de Cabra 100ml