aerosoles

Al Gusto

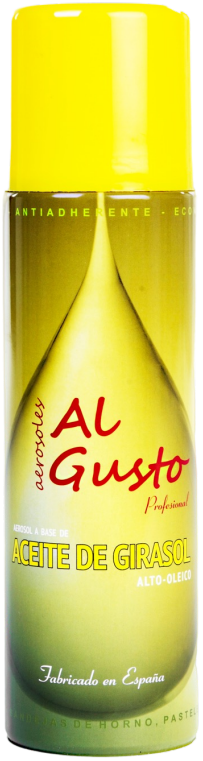
AEROSOLES AL GUSTO S.L.
Tel.: (34) 91 025 91 63 / (34) 670 78 97 04
www.aerosolesalgusto.com

¿Qué hacemos?

- Nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra**, cuidadosamente elaborado, ofrece una experiencia culinaria única con sus 18 sabores diferentes.
- Desde el delicado toque de limón hasta la intensidad ahumada, cada aerosol despierta tus sentidos y realza el sabor de tus platos favoritos.
- También elaboramos clásicos como Ajo y Limón, hasta opciones exquisitas como Trufa y Romero
- Cada **Aeroso**l está cuidadosamente elaborado para brindar una experiencia culinaria única.
- Con la comodidad y precisión de nuestros aerosoles, podrás agregar el sabor perfecto a tus platos con solo presionar un botón.

Características de nuestros Aerosoles

- Excelente sabor, elaborados con **Aceite de Oliva 100% Virgen Extra** de primera calidad.
- Ideal para dar un delicioso sabor a tus platos, así como antiadherente al cocinar.
- Sistema aerosol de difusión que te ayuda a ahorrar hasta un 60% de aceite.
- Solo aportan 13,5 calorías por ración de 1,5g (1 segundo de uso).
- Sin azúcar, sin gluten y sin lactosa.
- Recomendados para diabéticos, celíacos, personas que deseen adelgazar o mantener la línea. Son ideales para deportistas.
- Cada bote contiene 150 raciones de sabor y calidad en cada gota.



ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO

- El formato spray es ideal para engrasar todo tipo de moldes y bandejas de panadería y pastelería.
- Totalmente natural, sin ningún tipo de aditivo químico.
- Alto rendimiento por envase. Cada bote alcanza entre los 340 y los 440 usos. “Un bote de 440 puede sustituir a unos 3 litros de aceite para uso en planchas, moldes, etc.”

ACEITE DE OLIVA SABOR ANCHOA

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Pizzas.
- Pastas.
- Ensaladas.
- Para incrementar la percepción de “sabor salado”.

ACEITE DE OLIVA SABOR BARBACOA

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Carnes
- Quesos
- Pollo
- Caza
- Salchichas
- Convertir un sabor de plancha en Barbacoa.

ACEITE DE OLIVA SABOR CANNABIS

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Snacks.
- Ensaladas.
- Pescados.
- Carnes.
- Salsas.
- Pastas.
- Dulces.
- Aderezar dando sabor a Cannabis.

ACEITE DE OLIVA SABOR CHOCOLATE

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Carnes.
- Pollo.
- Caza.
- Postres.
- Frutas.
- Ensalada.
- Repostería.

ACEITE DE OLIVA SABOR CILANTRO

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Guacamole.
- Huevos rancheros.
- Ensalada de fríjoles.
- Ceviches.
- Tacos, Carnitas.
- Pastas.
- Pollo.
- Aderezo para comida de deportistas.

ACEITE DE OLIVA SABOR FRESA

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Frutas.
- Postres.
- Repostería.
- Ensaladas.

ACEITE DE OLIVA SABOR JAMÓN IBÉRICO

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Tortilla francesa
- Pan
- Pizzas

ACEITE DE OLIVA SABOR LIMÓN

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Planchas de marisco.
- Pescados.
- Pollo.
- Verduras.
- Repostería.
- Ensaladas.
- Aderezo.

ACEITE DE OLIVA SABOR MANTEQUILLA

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Repostería.
- Palomitas.
- Sándwiches.
- Tostadas.
- Aderezo para comida de deportistas.

ACEITE DE OLIVA SABOR MÉXICO

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Tostadas de Camarón.
- Arroz a la mexicana.
- Tacos de Carnitas.
- Enchiladas.
- Tacos al Pastor.
- Aderezo para platos mexicanos.

ACEITE DE OLIVA SABOR NARANJA

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Cerdo
- Pollo
- Repostería.
- Postres.
- Ensalada de Frutas.

ACEITE DE OLIVA SABOR NATURAL

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Planchas.
- Aderezos.
- Brillo en sus Platos.
- Aromatizar.

ACEITE DE OLIVA SABOR PICANTE

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Aderezo para pollo.
- Carne.
- Pizzas.
- Palomitas.
- Darle un toque picante a cualquier plato.

ACEITE DE OLIVA SABOR POLLO ASADO

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Pollo
- Planchas
- Ensaladas (César).
- Asados de Pollo

ACEITE DE OLIVA SABOR ROMERO

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Sopas.
- Guisos.
- Estofados de Adobo.
- Tortillas.
- Huevos revueltos.
- Pizzas.
- Pasta.

ACEITE DE OLIVA SABOR SAL

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

Para aderezar cualquier alimento con sabor a sal.

ACEITE DE OLIVA SABOR TOMILLO

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Sopas.
- Guisos.
- Estofados.
- Adobos.
- Tortillas.
- Huevos revueltos.
- Pizzas.
- Pasta.
- Guisos

ACEITE DE OLIVA SABOR TRUFA NEGRA

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Repostería.
- Palomitas.
- Sándwiches.
- Tostadas.
- Aderezo para comida de deportistas.

ACEITE DE OLIVA SABOR AJO

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Planchas de carnes.
- Pescado.
- Pollo.
- Verduras.
- Asados.
- Ensaladas (Escarola). Aderezo.

ACEITE DE OLIVA SABOR ALBAHACA

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Ensaladas.
- Pastas.
- Pizzas.
- Pescados.
- Asados a base de Carne.
- Salsas.
- Croquetas.
- Albóndigas.
- Pates vegetales.
- Salchichas.

ACEITE DE OLIVA SABOR GAMBÓN

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Salsas.
- Pastas.
- Arroces.
- Ensaladas.
- Paellas.
- Guisos, Sopas y Cremas de Marisco.
- Carpaccios y decoraciones.

.

Nuestros Sabores

ACEITE DE OLIVA SABOR HIERBAS PROVENZALES

Envase unitario de 250mm. Aceite de Oliva Virgen Extra 100%, prensado en frío y acidez máxima 0,30.

Recomendado para:

- Pastas.
- Carnes.
- Pescados.
- Verduras.
- Ensaladas.

Composición: Romero, Orégano, Tomillo, Albahaca y Lavanda.

Ventajas competitivas

- **Temperatura calor aceite en plancha (pruebas entre 150 y 250 grados). Mantenimiento correcto de planchas.**

  El punto de humo de un aceite virgen extra es de +/- 150º .Nuestro producto, al llevar lecitina de soja (trazas) y vitamina E, tiene su punto de humo en 250º, certificado por Laboratorio oficial.

  Esto conlleva el mantenimiento de sartenes, planchas, cacerolas, etc., impidiendo que los alimentos se quemen o se adhieran al utensilio.

- **Uso de lecitina de soja y vitamina E, sus ventajas frente a otros productos.**

  La lecitina de soja es un antiadherente emulgente, que impide que se peguen los alimentos.

  La vitamina E mantiene las propiedades del Aceite Virgen Extra hasta los 250º
  Es una formulación patentada por la empresa.

Ventajas competitivas

- **Pruebas de gas. No hay sabores extraños. Ventajas frente a otros métodos como aire comprimido.**

El gas que utilizamos, está certificado por Sanidad como un aditivo alimentario.
No tiene olor ni sabor; a los gases para que huelan, les ponen un olor adicional.

- **Ventajas desmoldeantes.**

Utilizando un desmoldeante conseguimos que el alimento a cocinar no se pegue a los útiles de cocina, no se queme, no adquiera sabor del aceite quemado y sobre todo, mantenemos su sabor natural.

- **Sabores y aromas naturales.**

En nuestros aceites utilizamos aromas, sabores naturales y otros químicos.
Hay sabores que no se pueden conseguir de por sí, tienen que fabricarse.

Ventajas competitivas

- **Único fabricante de un producto así.**

Desde hace más de 15 años, somos los únicos fabricantes de un aerosol, no un spray. Con nuestros aerosoles certificamos la cantidad de aceite que se utiliza y los usos que tiene cada envase. Certificado por un Laboratorio oficial.

Con los sprays no se puede certificar la cantidad de aceite que se utiliza ni los usos que tiene. Si apretamos mucho o hace mucho calor sale mucho, si apretamos poco o hace frio sale poco, esto de debe a que se expulsa a través de aire comprimido.

- **Certificaciones y Análisis Químicos de los productos. Total transparencia.**

Podemos enviar cualquier certificación, homologación, analíticas de nuestros aerosoles, bien de Aceite virgen Extra o de Alto Oleico.

aerosoles

Al Gusto

AEROSOLES AL GUSTO S.L.
Tel.: (34) 91 025 91 63 / (34) 670 78 97 04
www.aerosolesalgusto.com