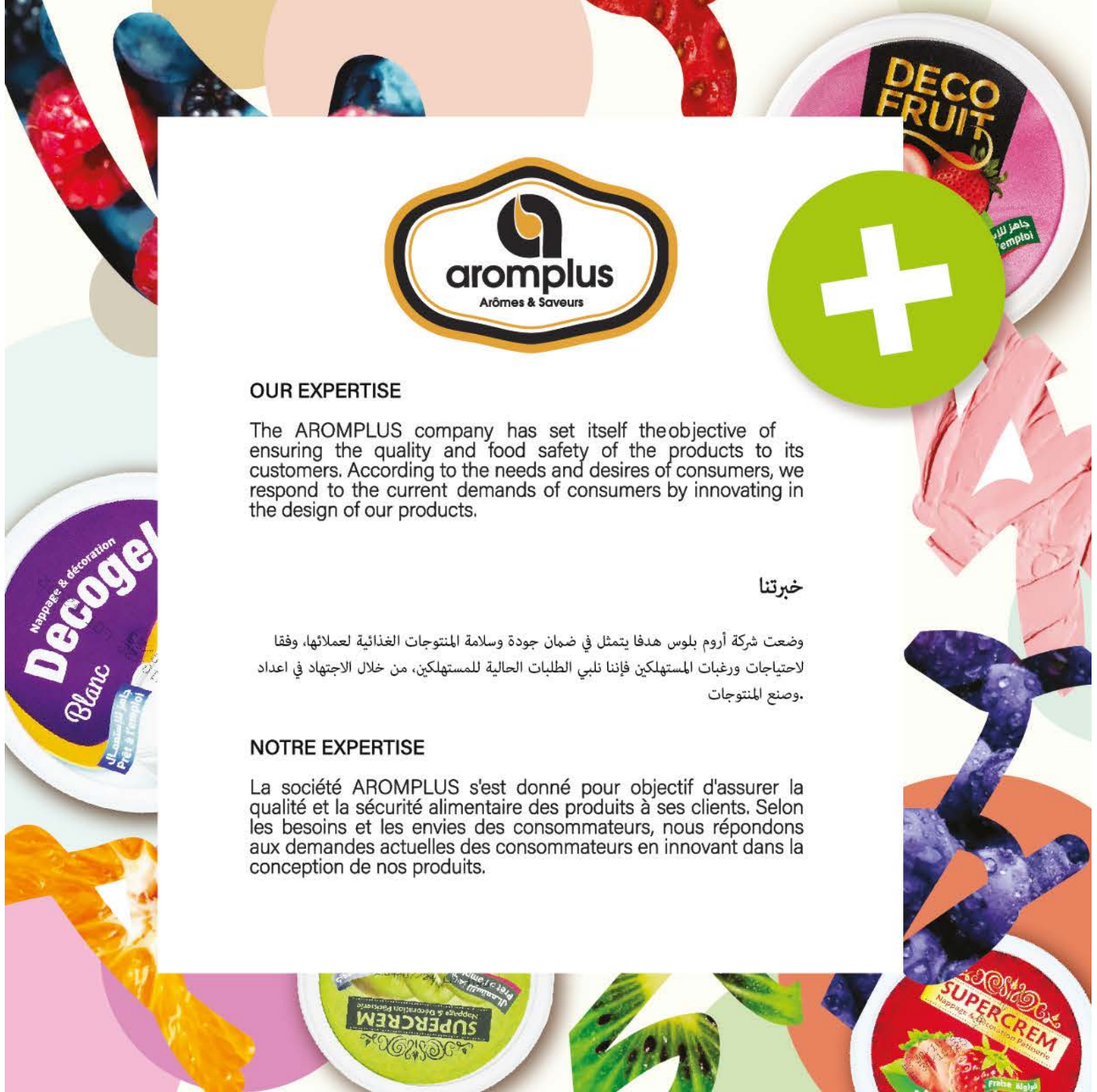
aromplus
Arômes & Saveurs

في خدمة ابداعاتكم



At the service of your creativity

Au service de votre créativité


aromplus
Arômes & Saveurs
OUR EXPERTISE
The AROMPLUS company has set itself the objective of ensuring the quality and food safety of the products to its customers. According to the needs and desires of consumers, we respond to the current demands of consumers by innovating in the design of our products.
خبرتنا
وضعت شركة أروم بلوس هدفا يتمثل في ضمان جودة وسلامة المنتوجات الغذائية لعملائها، وفقا لاحتياجات ورغبات المستهلكين فإننا نلبي الطلبات الحالية للمستهلكين، من خلال الاجتهاد في اعداد وصنع المنتوجات.
NOTRE EXPERTISE
La société AROMPLUS s'est donné pour objectif d'assurer la qualité et la sécurité alimentaire des produits à ses clients. Selon les besoins et les envies des consommateurs, nous répondons aux demandes actuelles des consommateurs en innovant dans la conception de nos produits.
DECO FRUIT
SUPERCREM







Range

Industrial

Emulsion and flavors for industry

عطور و مستحلبات للمصنعين

Arômes et émulsion destinés aux industriels







Our products | Nos produits

Arôme liquide



Description du produit et son utilisation

Produits destiné aux professionnels
Nous proposons des arômes liposolubles et hydrosoluble

المنتج واستعمالاته

منتجات مخصصة للمحترفين
نقدم نكهات قابلة للذوبان في الدهون وقابلة للذوبان في الماء

Description of the product and its use

Products intended for professionals
We offer fat-soluble and water-soluble flavors

Indication d'utilisation

1 à 2g par litre ou kg de préparation
(Indications pour préparation standard. Le dosage peut varier selon la formule de préparation)

طريقة الاستعمال

من 1 إلى 2غ لكل لتر من الوصفة
(مؤشرات للتحضير القياسي ، قد تختلف الجرعة حسب نوع التحضير

Indication for use

1 to 2g per liter of preparation
(indications for standard preparation, the dosage may vary depending on the preparation formulas)

Conditionnement

- Bouteille de 1kg
- Vente en carton de 6 bouteilles
- Palette 48 cartons
- Bidon de 20 kg (selon besoin du client)

التغليف

قارورة من 1 كغ
كرتون من 6 قارورات
منصات من 48 كرتون
جركل من 20 كغ - حسب طلب الزبون

Conditioning

- 1kg bottle
- Box of 6 bottles
- Pallet 48 boxes
- 20kg container

(according to customer needs)



ولقا لرغباتكم، يمكننا إعداد نكهات مخصصة لكم

According to your desires we can develop tailor-made aromas
Selon vos envies nous pouvons développer des arômes sur-mesure

Application






THE aromatic solution at the service of your creativity!

الحل العطري الامثل في خدمة ابداعاتكم !

LA solution aromatique au service de votre créativité!






Our products | Nos produits



Emulsion

Description du produit et son utilisation

Produits destiné aux professionnels pour la préparation des boissons

المنتج واستعمالاته

تحضير بقوام كريمي، تزيين الكعك الإسفنجي وأنواع أخرى من المعجنات والحلويات

Description of the product and its use

Preparation with a creamy texture. Topping decoration of sponge cakes and other types of pastries desserts.

Indication d'utilisation

2 a 3g par litre de préparation (indications pour préparation standard le dosage peut varier selon formules de préparation)

طريقة الاستعمال

من 2 إلى 3غ لكل لتر من الوصفة (مؤشرات للتحضير القياسي ، قد تختلف الجرعة حسب نوع التحضير

Indication for use

Ready-to-use product to be spread in a thin layer with a spatula

Conditionnement

- À partir de 1 kg
- Carton de 6 bouteilles
- Palette 48 cartons,
- Bidon de 20 kg

(according to customer needs)

التغليف

قارورة من 1 كغ
كرتون من 6 قارورات
منصات من 48 كرتون
جركل من 20 كغ - طلب الزبون

Conditioning

- Starting from 1 kg
- Box of 6 bottles
- 48 box pallet
- 20 kg container

(according to customer needs)



وفقًا لرغباتكم ، يمكننا تطوير مستحلبات مصممة خصيصًا لكم

According to your desires we can develop tailor-made emulsions

Selon vos envies nous pouvons développer des émulsions sur mesure

Application



منتجات مخصصة

.كل صانع لديه احتياجات معينة فيما يخص الذوق و التركيبة
تفتخر مؤسستنا بانتاج عطور خاصة بناءا على طلب الزبون، وذلك من خلال تقديم البطاقة التقنية أو عينات أولية للمنتوج لدى مختبرنا حتى نتمكن من تحضيره بنفس المقاسات الموصى بها، كما نقدم خيارات متنوعة و مخصصة .بما يتعلق باللون و التركيز و التركيب
نعلم أن كل منتوج فريد من نوعه، لهذا نقوم بكل مجهوداتنا حتى نتمكن من تلبية طلباتكم و رغباتكم و اشباع حاجياتكم

Tailor made production

Each manufacturer has specific needs in terms of tastes and textures.
Our company is proud to offer our customers a complete customization of their aromas.
You can submit your technical sheet or a prototype to our laboratory so that we can develop a tailor-made product for you.
We offer extensive customization in terms of colorants, tints, flavor concentrations and textures.
Realizing that every product is unique, we work hard to create products that meet your specific needs.
We are always ready to work with our customers to meet their desires and create unique flavors that stand out in the market.

Production sur-mesure

Chaque industriel à des besoins spécifiques en matière de goûts et de textures.
Notre société est fière de proposer à nos clients une personnalisation complète de leurs arômes.
Vous pouvez soumettre votre fiche technique ou un prototype à notre laboratoire afin que nous puissions vous élaborer un produit sur mesure.
Nous offrons une personnalisation poussée au niveau des colorants, des teintes, des concentrations en arômes et des textures.

Conscients que chaque produit est unique, nous travaillons dur pour créer des produits qui répondent à vos besoins spécifiques.

Nous sommes toujours prêts à travailler avec nos clients pour répondre à leurs envies et créer des arômes uniques qui se démarquent sur le marché.







Range

Professionnal

Products for topping, filling and decoration of pastries for professionals in the pastry industry

منتوجات للطلي، الحشو و تزيين الحلويات الموجهة للمحترفين.

Des produits pour le nappage, le fourrage et la décoration des pâtisseries destinés aux professionnels du métier









Our products | Nos produits



Pate d'arome 1 KG

Description du produit et son utilisation

Arôme en pâte. Colore et arômatise vos préparations (Crème pâtissière yaourts, glaces, gâteaux…)

المنتج واستعمالاته

معجون عطري ملون ومنكه لعدة تحضيرات زبادي ، آيس كريم ، كعك ... إلخ

Description of the product and its use

Aroma paste. Colors and flavors your preparations (yogurt pastry cream, ice cream, cakes, etc.)

Indication d'utilisation

PA24- pâte : 5 à 6 gr par litre de préparation (indications pour préparation standard le dosage peut varier selon formules de préparation)

طريقة الاستعمال

من 5 إلى 6غ لكل لتر من الوصفة (مؤشرات للتحضير القياسي ، قد تختلف الجرعة حسب نوع التحضير

Indication for use

PA24- paste: 5 to 6 g per liter of preparation (indications for standard preparation, the dosage may vary depending on the preparation formulas)

Conditionnement

- Bouteille de 1kg
- Carton de 6 bouteilles
- Palette de 48 Cartons

التغليف

قارورة من 1 كغ
كرتون من 6 قارورات
منصات من 48 كرتون

Conditioning

- 1kg bottle
- Box of 6 bottles
- Pallet of 48 boxes



Application

Apportez la touche de goût et de couleurs pour sublimer vos préparations!













اضيفوا لمسة من الذوق و اللون لتكملة تحضيراتكم !



Bring a touch of taste and color to enhance your preparations!

Our products | Nos produits

Coulis 1L



Description du produit et son utilisation
Sauce prête à l'emploi.
Parfaite pour vos verrines, desserts, gâteaux, crêpes, gaufres, cheesecakes…
Le coulis fraise contient des morceaux de fraises.

المنتج واستخدامه

صلصة الكولي بقطع الفراولة مثالية في تزيين الحلويات، التحليات، الكريب و المثلجات

Indication d'utilisation

Produit prêt à la consommation à doser au goût et à l'utilisation.

طريقة الاستعمال

المنتج جاهز للاستهلاك ليتم جرعه حسب الذوق والاستخدام.

Conditionnement

- Bouteille de 1kg
- Carton de 6 bouteilles
- Palette de 48 Cartons

التغليف

قارورة من 1 كغ
كرتون من 6 قارورات
منصات من 48 كرتون

Description of the product and its use
Ready-to-use sauce
Perfect for your verrines, desserts, cakes, crepes, waffles cheesecakes, …
The strawberry coulis contains pieces of strawberries.

Indication for use

Product ready for consumption to be dosed to taste and use.

Conditioning

- 1kg bottle
- Box of 6 bottles
- Pallet of 48 boxes


Fraise


Chocolat


Caramel

Topping 1 KG



Description du produit et son utilisation

Conçus pour la décoration et la garniture des glaces, desserts, milk-shakes glaces gaufres ...

وصف المنتج واستخدامه

لتزيين الايس كريم و التحليات

Indication d'utilisation

Produit prêt à la consommation à doser au gout et l'utilisation.

طريقة الاستعمال

المنتج جاهز للاستهلاك ليتم جرعه حسب الذوق والاستخدام.

Conditionnement

- Bouteille de 1kg
- Carton de 6 bouteilles
- Palette de 48 Cartons

التغليف

قارورة من 1 كغ
كرتون من 6 قارورات
منصات من 48 كرتون

Description of the product and its use

Designed for decorating and topping ice cream, desserts, milkshakes ice cream waffles ...

Indication for use

Product ready for consumption to be dosed to taste and use.

Conditioning

- 1kg bottle
- Box of 6 bottles
- Pallet of 48 boxes


Fraise


Chocolat


Caramel

Application





Conçu pour réhausser la présentation des glaces, desserts, milk-shakes…



منتجة لاضافة لمسة تزيين للايسكريم و التحليات ...



Designed to enhance the presentation of ice cream desserts milkshakes…





1L

Our products | Nos produits

Supercrem 3kg



Description du produit et son utilisation

Utilisé pour le nappage, le fourrage et la décoration des génoises et fond de tartes et pâtisseries.

Indication d'utilisation

Produit prêt à l'emploi, à étaler en fine couche avec une spatule

Conditionnement

- Seau de 3kg
- Carton de 2 seaux
- Palette de 48 cartons

المنتج واستعمالاته

كريمة جد سلسة و متناسقة بألوان جذابة وإشراقة و سهلة التطبيق ،جاهزة الاستخدام

طريقة الاستعمال

منتج مصمم لتزيين و حشو الفطائر وغيرها من الحلويات المتنوعة

التغليف

قارورة من3 كغ
كرتون من 2 قارورات
منصات من 48 كرتون

Description of the product and its use

Use for topping/filling and decorating sponge cakes and the base of pies and pastries.

Indication for use

Ready-to-use product to be spread in a thin layer with a spatula

Conditioning

- 3kg bucket
- Box of 2 buckets
- Pallet of 48 boxes















Range

Home

A wide range of innovative and ready to use products for making desserts at home

مجموعة واسعة من المنتوجات الجاهزة الإستعمال لتحضير الحلويات في المنزل

Une large gamme de produits innovants et prêts à l'emploi destinés à la fabrication de desserts à la maison









Our products | Nos produits

Decofruit 500 g



Fraise Framboise

Description du produit et son utilisation

Préparation contenant 20 % de fruits.
Utilisé pour le nappage, le fourrage et la décoration des génoises et fond de tartes et pâtisseries.

المنتج واستعمالاته

تحضير يحتوي على 20٪ فاكهة.
تستخدم لتزيين / تعبئة وتزيين الكعك الإسفنجي وقاعدة الفطائر والمعجنات.

Description of the product and its use

Preparation containing 20 % fruits.
Used for topping/filling and decorating sponge cakes and the base of pies and pastries.

Indication d'utilisation

Produit prêt à l'emploi, à étaler en fine couche avec une spatule.

طريقة الاستعمال

منتج جاهز للاستخدام يتم دهنه بطبقة رقيقة باستخدام ملعقة

Indication for use

Ready-to-use product to be spread in a thin layer with a spatula

Conditionnement

- Pot de 500g
- Carton de 12 pots
- Palette de 48 cartons

التغليف

قارورة من 500 جرام
كرتون من 12 قارورات
منصات من 48 كرتون

Conditioning

- 500g pot
- Box of 12 pots
- Pallet of 48 boxes

Decogel 500 g



Chocolat Blanc Caramel

Description du produit et son utilisation

Préparation avec une texture crémeuse.
Nappage décoration des génoises et autres types de pâtisseries, desserts et entremets

المنتج واستعمالاته

تحضير بقوام كريمي.
تزيين الكعك الإسفنجي وأنواع أخرى من المعجنات والحلويات

Description of the product and its use

Preparation with a creamy texture.
Topping decoration of sponge cakes and other types of pastries desserts.

Indication d'utilisation

Produit prêt à l'emploi, à étaler en fine couche avec une spatule

طريقة الاستعمال

منتج جاهز للاستخدام يتم دهنه بطبقة رقيقة باستخدام ملعقة

Indication for use

Ready-to-use product to be spread in a thin layer with a spatula

Conditionnement

- Pot de 500g
- Carton de 12 pots
- Palette de 48 cartons

التغليف

قارورة من 500 جرام
كرتون من ١٢ قارورات
منصات من ٤٨ كرتون

Conditioning

- 500g pot
- Box of 12 pots
- Pallet of 48 boxes

Application

Decorate your preparations with ease and delicacy!







زينوا تحضيراتكم بكل سهولة و رقة









Décorez vos préparations avec facilité et gourmandise !

Our products | Nos produits

Supercrem 500 g





Description du produit et son utilisation

Crème pour pâtisserie, avec une texture extrêmement lisse et uniforme. Couleurs attirantes, éclat et faciliteé d'application. Prête à l'emploi.

المنتج واستعمالاته

كريمة جد سلسة و متناسقة بألوان جذابة وإشراقة و سهلة التطبيق ،جاهزة الاستخدام

Description of the product and its use

Cream for pastry, extremely smooth and uniform with attractive colors, shine and ease of application. Ready to use.v

Indication d'utilisation

Produit conçu pour le nappage et l'ornement des tartes et comme garniture et fourrage.

طريقة الاستعمال

منتج مصمم لتزيين و حشو الفطائر وغيرها من الحلويات المتنوعة

Indication for use

Product designed for topping, filling and decorating pies and other various desserts.

Conditionnement

- Pot de 500g
- Carton de 12 pots
- Palette de 48 cartons

التغليف

قارورة من500 جرام
كرتون من 12 قارورات
منصات من 48 كرتون

Conditioning

- 500g pot
- Box of 12 pots
- Pallet of 48 boxes









aromplus
Arômes & Saveurs

من نحن

مصنع آيس كريم حرفي تأسس في عام 1974 في وهران والذي تحول في فبراير 2000
لشركة SARL AROMPLUS
تقدم الشركة العائلية لعملائها حلولًا عطرية بالإضافة إلى منتجات مخصصة لتصنيع الحلويات ،
للصناعيين والحرفيين والأفراد .
الابتكار والصرامة والاستماع إلى العملاء هي الركائز الثلاث لجودة منتوجات الشركة وخدماتها

ABOUT US

An artisanal ice cream factory founded in 1974 in Oran which gave birth in February 2000 to the company SARL AROMPLUS, the family business offers its customers aromatic solutions as well as products intended for the manufacture of desserts for industrialists, craftsmen, and individuals.
Innovation, rigor and listening to customers are the three pillars of the quality of the company's products and services.

QUI SOMMES NOUS ?

Une fabrique de glace artisanale fondée en 1974 à Oran donne naissance en Février 2000 à la société AROMPLUS. L'entreprise familiale propose à ses clients des solutions aromatiques ainsi que des produits destinés à la fabrication de desserts pour les industriels, les artisans, et les particuliers.
Innovation rigueur et écoute client sont les trois piliers de la qualité des produits et des services de l'entreprise.



aromplus

Arômes & Saveurs

83 Chemin de la Wilaya, Z.A El-Kerma
Daïra d'Es-Sénia - Oran

+213 41 51 02 00/03/04

Mobile
+213 7 70 92 40 84/85
+213 5 60 04 63 73

E-mail
contact@aromplus.com