

Clasificación de Aromas

VEGETALES	Pasto seco	Heno, paja, mimbre.
	Pasto fresco	Pasto recién cortado, madera verde, berros, helecho, bambú.
	Hierbas aromáticas	Menta, romero, cilantro, eneldo, albahaca, estragón, tomillo
	Verduras	Alcachofas, espárragos, camote, papa, apio, zapallito, pepino, espinacas, arvejas, porotos verdes, vegetales cocidos, zapallo.
FLORALES	Frescos	Jazmín, jacinto, osmanthus (olivo dulce chino), crisantemo, madreSelva, lirio, azahar, fresia, clavelina.
	Intensos	Rosa, gardenia, violeta, peonía, orquídea, magnolia.
FRUTALES	Berries	Mora, frutilla, frambuesa, arándanos, cranberries, casis, grosellas, calafate, maqui.
	Cítricos	Naranja, limón, bergamota, pomelo, lima y mandarina.
	Secos y Confitados	Damascos turcos, huesillos, ciruelas pasas, nueces, almendras, avellanas, pasas.
	Frescos y carozos	Manzana, cereza, pera, higo, damasco, durazno, ciruela, moscatel, uva rosada,
	Tropicales	Maracuyá, mango, piña, melón, lychee, coco, papaya.
AMADERADOS	Maderas	Leña seca, aserrín, eucaliptus, roble, pino, abeto, alcanfor.
	Bosque	Callampas, champiñones, tierra húmeda, hojas mojadas, humus, trufas, madera húmeda.
DULCES	Malta, chocolate, vainilla, miel, galletas, pan dulce, mazapán, caramelo, panela, jarabe de arce.	
ESPECIADOS	Canela, jengibre, cardamomo, anís, clavo, pimienta, regaliz, nuez moscada.	
MARINOS	Mar, algas, pescado, yodo, sal.	
TERROSOS	Tierra mojada, moho, humedad, polvo, musgo, compost.	
LACTEOS	Crema, mantequilla, leche.	
QUEMADOS	Ahumado, asado, a la parrilla, fuego, humo, tostado., tabaco, alquitrán, carbón y cenizas.	
ANIMALES	Cuero, almizcle, lana, piel, pelaje, establo, estiércol.	
MINERALES	Roca, fierro, metal, granito, tiza.	