**Aromagrupper**

**Fruktig:** Som minner om bær eller frukter: Mørke bær; bjørnebær, blåbær, solbær. Røde bær; kirsebær, bringebær, jordbær, rips. Sitrusfrukter; sitron, grapefrukt, lime. Eple, pære, plomme, aprikos, fersken. Tørkede frukter; svisker, fiken, dadler, rosiner.

**Vegetalsk:** Som minner om de grønne delene på planter eller grønnsaker: Nyslått gress, nesle, paprika, solbærbusk, kokt asparges, grønn te

**Urteaktig:** Som minner om urter: laurbær, timian, rosmarin, salvie, mynte, basilikum.

**Fat:** Aromaer som kommer fra fat: Eik, nøtter, blyantspiss, sedertre, sigarboks, vanilje, kaffe, sjokolade, toast, brent tre, nellik, karamell

**Krydret:** Som minner om krydder: Pepper, nellik, kanel, anis, kardemomme, muskat, allehånde.

**Blomsteraktig:** Som minner om blomster: Tulipan, rose, fioler, lilje, kaprifol.

**Animalsk:** Som har med dyr å gjøre: Rått kjøtt, blod, fjøs, stall, lær.

**Balsamisk:** Den svale følelsen av forskjellige kvae-og harpikstyper: Kamfer, myrra, furunål, einerbær. Mer en munnfølelse enn aroma.