



nactis  
flavours

*Gourmand  
avec moins de sucre*

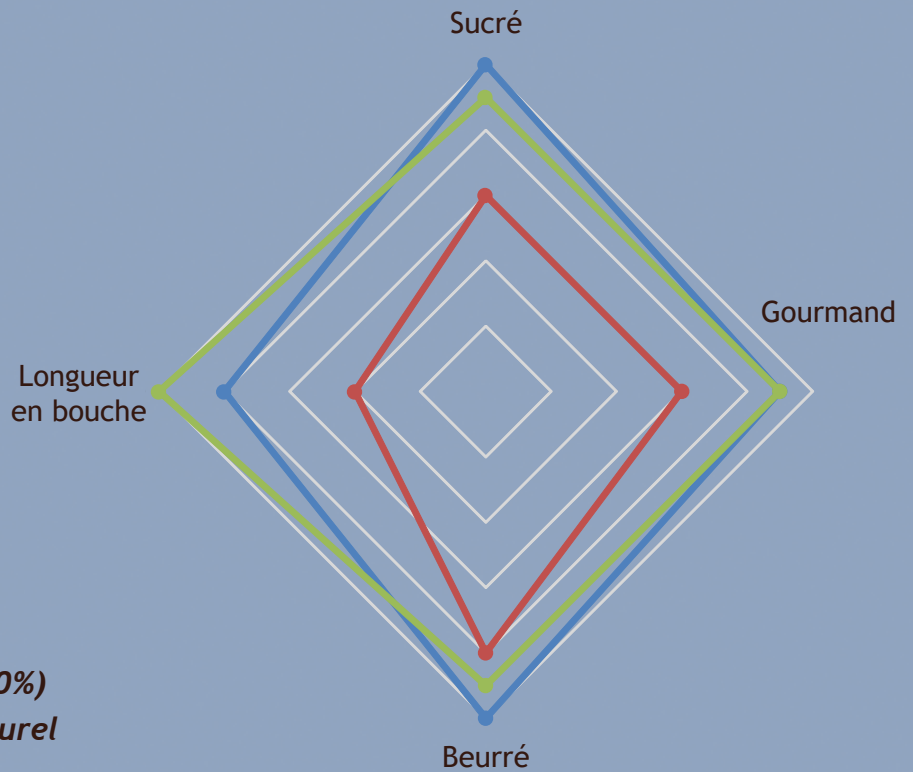
# REDUCTION DU SUCRE

Notre solution aromatique pour les produits réduits en sucre

Nactis Flavours a développé des arômes naturels permettant d'apporter des saveurs sucrées tout en réduisant les teneurs en sucre. Leur utilisation permet d'obtenir des biscuits réduits en sucre en conservant plaisir et goût sucré.

Un panel sensoriel a testé et comparé les biscuits :

- **Biscuit 1 recette originale**
- **Biscuit 2 réduit en sucre (-30%)**
- **Biscuit 2 + 0.45% arôme naturel «sucre blond» FNB5128**



*Ne choisissez plus entre santé et plaisir !*

Nous vous proposons également de nouvelles aromatisations fruitées originales :

*Cerise*  
arôme naturel  
0.5%

*Clémentine*  
arôme naturel  
0.5%

*Pêche*  
arôme naturel  
0.6%



[info@nactis.com](mailto:info@nactis.com)

*Notre recette originale de biscuit (pour 100g) :*

*Mélanger la farine (40.4g), le sucre (27g), le sel (0.4g) et la poudre à lever (1.3g). Ajouter le beurre (23g), sabler la préparation et ajouter progressivement la coule d'oeuf (7.9g). Pétrir la pâte pendant 2min. Couvrir et mettre en chambre froide 30min. Abaisser la pâte, détailler les biscuits et les dorer à l'oeuf. Cuire 10min au four à 180°C sur une plaque à pâtisserie.*