



Vegan

nactis
flavours

Une sélection d'arômes et
d'ingrédients aromatiques pour
de savoureux produits
végétariens.



Bien que la viande soit un met très prisé, les protéines végétales gagnent en popularité. Les consommateurs veulent leur accorder une place plus importante dans leur régime alimentaire jusqu'à parfois exclure les produits d'origine animale.

Les protéines végétales sont, en effet, de bons substituts pour ceux qui souhaitent éviter de manger de la viande en tant que telle ou des produits d'origine animales que ce soit pour des raisons nutritionnelles, éthiques ou religieuses. Le plus grand défi aujourd'hui est de réussir à leur offrir une **expérience sensorielle mémorable**, tout spécialement en termes d'aspect, de couleur, de texture et bien-sûr de saveur.

Nactis Flavours propose une très large gamme **d'ingrédients aromatiques et fonctionnels** pour formuler tout type de produits « vegan » : des substituts de viande, mais aussi des plats préparés, des sauces et bien d'autres encore. En fonction de vos besoins, vous pouvez choisir de donner une note viandée ou de poisson/fruit de mer à votre produit ou accentuer une note végétale typique.

Notes végétales et bouillon

Notes végétales, viandées, bouillon de poulet
Arômes et Hydrolysats de Protéines Végétales

Saveurs cuites de légumes mixés, cerfeuil,
persil, légumes verts, saveurs de légumes cuits
à la vapeur, notes d'herbes et épices



Notes viandées

Poudres fines et liquides facilement dispersibles

Fort impact aromatique

Arômes stables à la chaleur et au process

Arômes de viande rouge



Cuit, rôti à la poêle, viande braisée et saveurs de sauce

Arômes de viande blanche et de volaille



Viande de volaille blanche, juteuse, cuite, rôtie et grillées

Viande blanche cuite, veau juteux, charnu

Arômes de poissons et fruits de mer



Ragoût de poisson, poisson blanc, crustacés, pétoncles

Chair de crabe / gâteau de crabe

Notes fumées



Arôme de fumée et grill

A travers sa marque Tradismoke, Nactis Flavours propose une gamme complète d'arômes de fumée de spécialité.

Pour plus de détails :

info@nactis.fr

Intensifiez l'expérience sensorielle avec des décors aromatiques ou des marinades pour des produits encore plus attrayants.

Ingrédients fonctionnels

Marinades



Grâce à de nouveaux développements en matière de support et de texture et à son savoir-faire d'aromatisation culinaire, Nactis propose une nouvelle gamme de marinades.

Elle est disponible en poudre ou en liquide. Pour les versions liquides, vous pouvez choisir entre un support aqueux ou huileux.

Décors aromatiques

Nactis Flavours propose une gamme variée de garnitures décoratives sous forme sèches et riches en marquants. Les herbes et épices offrent un visuel flatteur et une bonne diffusion aromatique. Le produit présente d'excellentes propriétés nappantes pour une présentation attractive.



NACTIS FLAVOURS, spécialiste du goût

Nous imaginons et proposons des solutions aromatiques et fonctionnelles sur-mesure partout dans le monde. En partenariat avec nos clients, nous contribuons à leur succès avec la qualité de nos produits et notre approche personnalisée et flexible.



Pour plus d'information : www.nactis.fr