

nactis flavours





MATIÈRES PREMIÈRES AROMATIQUES

Issus de la synthèse organique ou de traitements spécifiques de matières premières naturelles, ces produits uniques inspirent les aromaticiens, les producteurs de mélanges aromatiques et les parfumeurs. Ils donnent à leurs produits une signature olfactive très recherchée.

DÉRIVÉS D'HUILES ESSENTIELLES

Fractionnement, purification, concentration
Agrumes (citron, limette, yuzu, mandarine...).

EXTRAITS NATURELS

Absolus et infusions
Herbes, épices, notes brunes (vanille, café)...

MOLÉCULES AROMATIQUES (AROMA CHEMICALS)

Molécules Aldéhydes, Acétals, Esters,
Spécialités.

HVP : «HYDROLYSATS DE PROTÉINES VÉGÉTALES»

Mélange spécifique d'acides aminés issu de protéines végétales (maïs, soja, blé, colza).
Note aromatique de fond, effet exhausteur de goûts

EXTRAITS DE FUMÉE : TRADISMOKE

Pur bois de hêtre, pour formulation aromatique





ARÔMES

Assemblages complexes de matières premières aromatiques, les arômes illustrent l'expertise de Nactis dans la création de nuances de saveurs sucrées, salées et fumées. Avec une créativité sans limite, notre gamme répond parfaitement aux besoins et contraintes spécifiques de chacun de nos clients des secteurs de l'alimentation et de la pharmacie.

TOP NOTES

Saveurs Brunes et Épicées (vanille, cannelle, caramel, poivre, chili...)
Saveurs Fruitées (superfruits, agrumes, fruits rouges...)
Saveurs Cocktails (Mojito, Caïpirinha, Piña colada...)
Saveurs Laitières (crème, beurre, lait frais, fromage...)
Saveurs Desserts Gourmands (chantilly, tarte à la fraise, baba au rhum, tiramisu...)
Saveurs Traditionnelles et Authentiques (plats cuisinés, sauces...)
Saveurs des Techniques Culinaires (grillé, frit, caramélisé, wok, rôti, braisé...)
Saveurs Terre et Mer (viandes, poissons, surimi, crustacés, herbes aromatiques...)

ARÔMES DE TRANSFORMATION :

ARÔMES DE MAILLARD

Bases aromatiques viandées apportant une rondeur et une note cuisinée spécifique (canard, bœuf, viandes rouges, volaille...)

ARÔMES DE FUMÉE

Procédé breveté Tradismoke, lipo- ou hydrosoluble, poudre ou liquide, utilisable pour tout type d'application (charcuterie, sauces, snacks...)





INGRÉDIENTS

AROMATIQUES & FONCTIONNELS

Nous offrons aux spécialistes de l'alimentation une large gamme de mélanges technologiques sur-mesure pour l'aromatization, la texturation, la coloration et la conservation de leurs produits. Nos solutions originales et inspirantes privilégient la simplicité d'utilisation, les produits naturels et les compositions «clean label » pour un coût de formulation maîtrisé.

MÉLANGES SALÉS

Mélanges Aromatiques (épices, aromates...)
Mélanges Fonctionnels (conservateurs, stabilisants, texturants)
Mélanges Complets (aromatiques, fonctionnels et colorants)

MARINADES

Marinades poudres
Marinades liquides

PRÉPARATIONS SUCRÉES

Préparations de fruits à coque (pistache, noisette...)
Préparations pour desserts (crème brûlée, mousse au chocolat...)

COLORANTS

Colorants d'origine naturelle
Agent brunissant

FUMÉE LIQUIDE

Remplacement fumaison traditionnelle,
agrément européen (EC 1321/2013), dossier SF007.





MOT DU PRÉSIDENT ET DU DIRECTEUR GÉNÉRAL



Notre mission :

Imaginer et proposer des solutions aromatiques et fonctionnelles sur-mesure partout dans le monde. En partenariat avec nos clients, contribuer à leur succès grâce à la qualité de nos produits, à notre culture du service et à notre flexibilité.



Notre vision :

Devenir un des premiers groupes français sur le marché des arômes et des ingrédients aromatiques et fonctionnels et un acteur significatif au plan mondial.



www.nactis.fr



UNE PRÉSENCE INTERNATIONALE



4 sites de production en France
4 filiales à l'International
50 agents et distributeurs

CONTACTS

Siège social

Nactis Flavours

Z.I. La Marinière
36 rue Gutenberg
BP 32
91 071 Bondoufle cedex - France
Tél : +33 1 60 86 85 32
Fax : +33 1 60 86 80 23
E-mail : info@nactis.com
www.nactis.fr

Filiales à l'international

Nactis Benelux

Liebiglaan 11
B-2900 Schoten - Belgium
Tél : +32 3 641 95 00
Fax : +32 3 645 36 58
E-mail : nactis.benelux@nactis.com

Nactis Bulgaria (Nactis Gallia)

41 rue Graf Ignatiev
6 000 Stara Zagora - Bulgaria
Tél : +359 42 60 10 87
Fax : +359 42 60 10 87
E-mail : nactis.bulgaria@nactis.com

Nactis Poland

Sofrapol sp. Z o o
UL Krupnicza 2-4
50-075 Wrocław - Poland
Tél : +48 71 78 54 006
Fax : +48 71 78 54 007
E-mail : nactis.poland@nactis.com

Nactis Tunisia

Z.I. Grombalia
8 030 Grombalia - Tunisia
Tél : +216 72 25 55 76
Fax : +216 72 25 58 81
E-mail : nactis.tunisia@nactis.com

NOS MARQUES

