

*Découvrez  
notre expertise  
des sauces*

nactis  
flavours



# Votre sauce sur-mesure

## *guide pratique*

*D'après le règlement UE 1334/2008*

### **Les arômes**

**Arôme** : les agents d'aromatisation utilisés ne sont pas à 100% d'origine naturelle

**Arôme naturel** : partie aromatisante 100% d'origine naturelle mais il n'existe pas une relation claire entre les différents matériaux de base utilisés dans la partie aromatisante et le profil aromatique général

**Arôme naturel de... et autres arômes naturels** : la partie aromatisante de cet arôme naturel contient une part significative du produit cité et on peut en reconnaître clairement le goût

**Arôme naturel de ...** : au moins 95% de la partie aromatisante est issue du produit dont la note aromatique est citée ; les 5% restant servant à typer le profil

**Arôme naturel\*** (\*issu de l'agriculture biologique) : cet arôme naturel répond au cahier des charges de l'agriculture biologique, certifié par Ecocert.



## *Les épices*

Les épices sont également souvent utilisées dans les préparations de sauce. Grâce à son expertise dans la formulation de mixes d'épices, Nactis Flavours peut vous proposer des mélanges spécifiques avec ou sans arômes. Ils permettront de donner de la typicité et de la naturalité à votre sauce, en leur apportant, par exemple, des marquants.

## *La texture*

Après le goût, la texture de votre sauce est un paramètre déterminant. Selon le mode de consommation, le packaging et le marché visé, Nactis Flavours vous accompagne dans l'obtention de la texture adéquate. Nous pouvons vous proposer des mixes texturants, mais aussi de réaliser des tests à l'échelle pilote. Notre homogénéisateur sous vide permet de réaliser des batchs de sauce émulsionnée de 100kg.

## *La couleur*

Afin d'obtenir la couleur souhaitée, nous pouvons vous proposer des colorants ou des mélanges avec des «colouring foodstuffs» pour une formulation entièrement clean-label.

Pour plus de précisions, n'hésitez pas à nous contacter.

*Partez à la découverte de nos univers aromatiques avec nos plus belles suggestions.*

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





# Sauces tomatées

## La recette du chef : la sauce barbecue maison

L'arôme de fumée Tradismoke, au process breveté, donne toute la typicité de cette recette de sauce barbecue formulée par notre Chef :

sucre, vinaigre, eau, concentré de tomate, sel, concentré de jus de pruneau, épices, conservateurs et...

0,5% 51/CS/CWS/1 Arôme de fumée Tradismoke CWS 1

0,3% S4141/ Colorant caramel G poudre

3,0% FPF4485 Amidon modifié de pomme-de-terre



### Pour le ketchup

- arôme goût ketchup: avec ou sans arôme goût tomate
- composition d'épices pour ketchup



### Pour la sauce barbecue

- arôme de fumée Tradismoke
- bouquet naturel note fumée
- arôme naturel saveur barbecue
- colorant caramel



### Pour les sauces tomates

- arôme goût sauce tomate : cuisinée, chili, napolitaine, bolognaise, provençale, pizza
- notes herbes : basilic, origan, estragon, laurier, cumin
- notes épicées : piment de cayenne, 5 épices, poivre
- top notes : fromage, olive, ail





# Sauces froides

## La recette du Chef : la sauce algérienne

Cette sauce, inspirée de saveurs algériennes, est très appréciée pour les notes sucrées et vinaigrées de sa formulation à base d'oignons et d'épices et sa belle couleur orange :

76% Base neutre réalisée avec FPF3316 Créa'Tex 1

7,7% FPF7078 Créa'Top Algérienne n°4

1,0% Arôme naturel (le secret du chef !)

et 14,5% de sucre, 0,8% de vinaigre blanc



## Pour la mayonnaise

- arôme goût mayonnaise
- arômes pour mayonnaise : ail, estragon, oignon, poivre, moutarde, citron, coriandre
- arôme oeuf

## Les mixes complets

algérienne, andalouse, pita, samourai, biggyburger, hamburger, marocaine, hannibal, cheezy, cocktail, béarnaise, 3 poivres, tunisienne, tzatziki, bourgyburger

## Les arômes de notes complètes

burger, 4 poivres, andalouse, américain, sauce anglaise, béarnaise, caesar, cocktail, curry, escabèche, harissa, kebab, samourai, tartare, tzatziki, worcesteshire

## Les notes fromages

fromage blanc, bleu, camembert, cheddar, chèvre, emmenthal, gouda affiné, gruyère, maroille, parmesan, mozzarella, «vieux Bruges»

## Les notes viandées

viande cuisinée, boeuf, boeuf grillé, cuisiné, rissolé, bouilli, jus de cuisson de boeuf, poulet, poulet rôti, bacon, bacon fumé, veau rissolé

## Et aussi...

vin blanc, estragon, poivron grillé, olive, basilic, ciboulette, basilic thaï, aneth, concombre, miel, herbes de Provence



# Moutarde

## La recette du Chef : la moutarde saveur cèpes et noix

Découvrez cette association forestière pour une moutarde mi-forte :

0,8% FNB7276 Arôme naturel saveur cèpe

0,6% FNB7295 Arôme naturel saveur noix

0,1% Ingrédient colorant : extraits de pomme et d'hibiscus

0,2% Cèpe en poudre



### Notes moutarde

arôme moutarde, moutarde douce, moutarde à l'ancienne

### Notes sucrées

- fruits rouges : cassis, framboise, cranberry, cerise



- agrumes : citron vert, orange, orange sanguine, pamplemousse, clémentine

- noix, noix de coco, miel, poire, amande, noisette



### Notes salées

- herbes aromatiques et épices : menthe, basilic, anis, curry, olive, Tom Yum
- champignon, cèpe, morille, bolet, truffe
- sauce soja, bacon fumé, viande fumée
- vin blanc





# Vinaigrette

## La recette du chef : la vinaigrette yuzu-basilic

Une touche asiatique pour cette vinaigrette yuzu-basilic cuisinée à partir de la recette suivante :

eau, huile de tournesol, vinaigre blanc, moutarde forte de Dijon, amidon modifié, sel, xanthane, conservateur et...

0,2% FNB7281 Arôme naturel goût basilic - yuzu

0,2% Ingrédient colorant : extraits de spiruline et carthame

0,3% Feuilles hachées de basilic



### Herbes aromatiques et épices

ciboulette, fines herbes, persil,  
menthe du jardin, basilic thaï,  
cerfeuil, échalote, olive,  
tomate cuisinée,  
ail, thym



### Fruités et sucrés

framboise, orange,  
pastèque, fruit de la passion,  
mangue, miel, citron



# Jutage de légumes

## Arômes pour jutage de cornichons

nombreuses compositions aromatiques  
d'herbes et d'épices : piment, poivre,  
estragon, aneth, oignon, laurier, basilic,  
origan, fenouil, cerfeuil...

et aussi pour potage de  
légumes, carottes au vinaigre...



## 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.»

### Contact :

ZI La Marinière - 36 rue Gutenberg - 91070 Bondoufle  
Tél : +33 1 60 86 85 32 - [www.nactis.fr](http://www.nactis.fr) - [info@nactis.fr](mailto:info@nactis.fr)

### Nos certifications :

