

NACTAROME



nactis
flavours

BY NACTAROME

GAMME SAUCES

découvrez notre expertise

www.nactarome.eu
www.nactis.fr

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 notamment vous proposer des mixes texturants.

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





SAUCES TOMATÉES



La recette du chef

LA SAUCE BARBECUE MAISON

sucré, vinaigre, eau, concentré de tomate, sel, , épices, conservateurs et...

Sel fumé 7.5 %

Dextrose fumé 4 %

Jus de pruneau 2.5 %



POUR LE KETCHUP

- arôme goût ketchup: avec ou sans arôme goût tomate
- composition d'épices pour ketchup, épices façon Tex-Mex

POUR LA SAUCE BARBECUE

- arôme de fumée
- 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

Une sauce aux notes sucrées et vinaigrées à base d'oignons et d'épices :

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

LES MIXES COMPLETS



algérienne, andalouse, pita, samouraï, biggyburger, hamburger, marocaine, hannibal, cheezy, cocktail, cajun, béarnaise, 3 poivres, tunisienne, tzatziki, bourgyburger, Tasty Grill, chermoula, raïta

LES ARÔMES COMPLETS

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

LES NOTES VIANDÉES



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



LES NOTES FROMAGES

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

ET AUSSI...

vin blanc, estragon, poivron grillé, olive, basilic, ciboulette, basilic thaï, aneth, concombre, miel, herbes de Provence, ail des ours, poivre du Sichuan



MOUTARDE

La recette du Chef

LA MOUTARDE SAVEUR CÈPES ET NOIX

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



LES NOTES SUCRÉES

- fruits rouges : cassis, framboise, cranberry, cerise
- agrumes : citron vert, orange, orange sanguine, pamplemousse, clémentine
- noix, noix de coco, miel, poire, amande, noisette



LES 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 À L'AIL DES OURS

Une vinaigrette à la signature raffinée avec une délicate note aillée:

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

2,8% BAP501448 mix ail des ours



HERBES AROMATIQUES ET ÉPICES

ciboulette, fines herbes, persil, menthe du jardin, basilic thaï, yuzu-basilic, cerfeuil, échalote, olive, tomate cuisinée, ail, thym, citron-piment, ail et herbes



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 - info@nactis.fr



Nos certifications

