

NACTAROME

nactis  
flavours

BY NACTAROME

# CRÉA'SAUCE

vos formulations de sauces sur-mesure

[www.nactarome.eu](http://www.nactarome.eu)  
[www.nactis.fr](http://www.nactis.fr)

# CRÉA'SAUCE

CRÉA'SAUCE est un système original de formulation en kit pour des sauces émulsionnées. Grâce aux 2 composants en poudre, CRÉA'TEX et CRÉA'TOP, vous pouvez directement formuler des sauces froides instantanées et sur-mesure.

## UNE MISE EN OEUVRE INSTANTANÉE

**La formule finale se construira à travers 2 composants :**

- CRÉA'TEX : texturant et liant – 20 à 30g
- CRÉA'TOP : profil aromatique et signature visuelle – 30 à 35g

**Vous ne devez ajouter à ces 2 composants que les 3 ingrédients suivants :**

- 600g d'huile de tournesol
- 20g de vinaigre blanc
- 380g d'eau froide

## UNE FORMULATION SUR-MESURE

Grâce à cette technologie, vous pouvez combiner chaque CRÉA'TEX et CRÉA'TOP que vous voulez afin de créer des centaines de sauces différentes...

**Quelques idées de nos saveurs CRÉA'TOP disponibles :**

Tzatziki – Marocaine – Tunisienne – 3 Poivres – Béarnaise – Cocktail – Andalouse – Samurai – Hamburger – Algérienne – Pita et beaucoup d'autres...

**Contactez-nous pour des saveurs sur-mesure.**



## LA RECETTE DE NOTRE CHEF



### Etape 1

- Versez 150g d'huile de tournesol dans le cutter



### Etape 2 : CRÉA'TEX

- Versez la préparation CRÉA'TEX
- Mélangez rapidement.



### Etape 3 :

Pendant le mélange, versez dans l'ordre :

- 380g d'eau froide
- 20g de vinaigre blanc
- 450g d'huile de tournesol



### Etape 4 :

- Mélangez à vitesse maximale durant 2 minutes.



### Etape 5 : CRÉA'TOP

- Versez la préparation CRÉA'TOP
- Mélangez rapidement.

**Votre sauce est prête**

**Demandez une dégustation à notre chef !**



# ARÔMES NATURELS

Découvrez une sélection de nos meilleurs arômes naturels pour sauces. Vous pouvez également nous faire part de vos demandes spécifiques, n'hésitez pas à nous contacter.



## Fruits

Citron  
Framboise  
Myrtille  
Figue

## Herbes

Herbes de Provence  
Basilic  
Ail  
Oignon  
Estragon



## Fumée

Barbecue



## Légumes

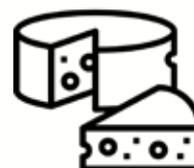
Tomate



## Champignons

## Epices

Chili  
Noix de muscade  
Harissa



## Laitier

Fromage  
Beurre



## Viande

## Poisson et crabe

## Fruits à coque

Noisette  
Amande  
Noix



## Notes complètes



Bourguignonne  
Poivre  
Ketchup  
Bolognaise  
Worcestershire  
Mayonnaise  
Hamburger  
Béarnaise



NACTAROME

