

NACTAROME

nactis
flavours

BY NACTAROME

MARINADES

un savoir-faire culinaire unique



NOTRE GAMME

des textures et supports variés

Grâce à de nouveaux développements en matière de supports et de textures, Nactis Flavours vous propose une nouvelle gamme de marinades sur support poudre ou liquide, aqueux ou huileux, avec sa large palette d'aromatisations. Ce savoir-faire d'aromatisation culinaire est unique sur le marché.

LES HUILEUSES



- sans huile de palme
- pouvoir nappant
- excellente tenue à la cuisson
- stable au stockage
- brillantes
- sans code E / Clean label

LES SÈCHES



- gamme de marinades facilement dosables par saupoudrage
- conservation facile
- décors très riches en marquants

LES AQUEUSES



- diffusion aromatique à coeur
- profil nutritionnel moins gras
- sans code E / Clean label

LES SUCRÉES



- visuel brillant et attrayant
- développement de saveurs brunes (arômes de Maillard) à la cuisson
- idéal pour les références sucrées telles que barbecue, fruits, miel...

Vous trouverez ci-après une sélection de recettes traditionnelles, authentiques et inspirées des cuisines du Monde, classées par couleur. Cette liste est non-exhaustive, n'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de développement.



LES ROUGES



La classique

MEXICAINE

piment doux, piment fort, oignon, cumin

Ultra tendance, le piment se retrouve sur toutes les tables. Cette marinade associant subtilement deux piments est un incontournable de la tradition culinaire mexicaine.



Nos autres suggestions

CHORIZO

paprika, fumée, piment



PROVENÇALE

tomate & herbes



BAHARAT

épices, cannelle, piment



SHISH TAOUK

tomate, piment, poivre, cumin, coriandre



La spécialité du chef

PIMENT CITRON VERT

Association incontournable en Amérique Latine et en Asie, elle est l'équilibre parfait entre notes fraîches, acides et piquantes.





LES ORANGES



La classique

BARBECUE

tomate, note fumée, légèrement piquante, viande, épicée

Redécouvrez la saveur de l'originale sauce brune américaine. Cette marinade accompagne délicieusement les grillades estivales, que ce soit des côtes de porc, des saucisses ou de la volaille.

Nos autres suggestions

CHERMOULA

cumin,
coriandre, piment, ail



TANDOORI

curry, épices,
citron



CARAÏBÉENNE

curry, coco,
ananas



ABRICOT & ROMARIN

abricot, miel,
romarin frais



La spécialité du chef

TASTY GRILL

une note grill façon Steak House,
viandée, poivrée, oignon





LES JAUNES



La classique

THYM & CITRON

zeste de citron, thym, poivron rouge

Légère et puissante, cette marinade assaisonne avec finesse viandes et poissons. Doux mélange entre l'intensité du thym et du poivron et la fraîcheur et l'acidité du citron.



Nos autres suggestions

AGRUMES

orange, citron,
gingembre



CHAMPIGNON

beurré, souffré, note caramélisée,
typé truffe, marquants marron



CURRY & CITRONNELLE

curry, coco,
citronnelle



La spécialité du chef

BRÉSILIENNE

noix de coco, curry, coriandre,
curcuma





LES VERTES



La classique

PERSILLADE

aillée, persillée, beurrée

Inspirée de la préparation traditionnelle du beurre type «Maître d'hôtel», aromatisée avec du persil et de l'ail, sa rondeur relève délicieusement le goût de la viande et du poisson.



Nos autres suggestions



GARRIGUE

persil, thym, romarin,
basilic, sarriette



ANETH & BAIES ROSES

aneth, baies roses,
citron, oignon



JAPALENO

Jalapeño vert,
poivron, oignon, ail

La spécialité du chef

CHIMICHURRI

persil, citron, cumin

Délicieux condiment Argentin
traditionnellement consommé avec
les grillades.





LES FESTIVES



MIEL

L'incontournable douceur sucrée associée à différentes signatures



- CLÉMENTINE



- FIGUE



- ÉPICES

Nos autres suggestions



CURRY
- MANGUE

POTIRON
& POMMES CARAMÉLISÉES



ÉPICES DE NOËL

orange, cannelle, badiane,
girofle, gingembre, muscade

La spécialité du chef


POIVRE DU SICHUAN

poivré, sensation de chaleur, citronné

Frais et zestée, au profil rond et cuisiné, elle permet de mettre en avant l'appellation «poivre du Sichuan».







Nos experts culinaires développent des références sur-mesure en fonction de vos besoins. Vous avez une demande spécifique en termes d'aromatisation, de support ou de couleur ?

N'hésitez pas à nous contacter :

info@nactis.com

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, industriels et artisans, nous contribuons à leur succès au travers d'une stratégie axée sur la naturalité et l'innovation ainsi qu'une approche personnalisée et flexible.

Contact

ZI La Marinière - 36 rue Gutenberg - 91070 Bondoufle
+33 1 60 86 85 32 - www.nactis.fr - info@nactis.com

