

*Découvrez nos
plus belles
aromatisations
pour la
biscuiterie*

nactis
flavours





La recette

L'arôme est spécialement formulé en fonction des typicités de votre recette : cuisson, type de pâte, autres ingrédients, DLUO du produit, inclusion dans la masse ou le fourrage...
Spécifiez nous vos contraintes !

Le prix

Votre estimation de budget est un élément essentiel car les prix des arômes naturels sont très fortement dépendants de la disponibilité et de la volatilité des matières premières naturelles. Voici donc quelques explications...

Quel type d'arôme ?

guide pratique

D'après le règlement UE 1334/2008

La réglementation

Un arôme doit être adapté au pays de vente et à sa réglementation spécifique. De plus, il est utile de préciser les éléments réglementés comme des allergènes ou des solvants que vous ne souhaitez pas voir apparaître sur l'étiquetage de votre produit. N'hésitez pas à nous demander si vous voulez un certificat halal ou casher.

La dénomination de l'arôme sur l'étiquette

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

Pour plus de précisions, contactez nous
ou reportez-vous à la réglementation...

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

info@nactis.fr





Au réveil

Focus sur le biscuit petit-déjeuner

Pour un réveil réussi, le petit-déjeuner est de mise ! Les biscuits sains et pleins d'énergie trouvent leur place dans la course folle menant au travail. Découvrez notre sélection aromatique inspirée des essentiels du petit-déjeuner :

une boisson vivifiante, un produit laitier, un bol céréaliier et un fruit

Une boisson vivifiante

café
moka
cacao
cappucino
orange
thé



Des fruits

açaï
abricot
cranberry
myrtille
cassis



Un produit laitier

beurre
crème
yaourt



Avec un bol de céréales

raisin sec
noisette
amande
foin
miel
muesli
noix







Un petit creux

Focus sur la barre de céréales

Le petit creux de 10h ou de 16h, redouté par certains, est surtout l'occasion de refaire le plein d'énergie et de dynamisme. Alors, selon que vous soyez un sportif ayant besoin de reconstituer ses réserves énergétiques ou au contraire à la recherche d'une solution diététique mais goûteuse, faites votre choix :

fruits exotiques, fruits à coques ou saveurs gourmandes

Fruits exotiques

fruit de la passion

mangue

ananas

noix de coco

banane



Saveurs gourmandes

amaretti

crème brûlée

donuts

meringue

tiramisu

pomme tatin

sucre de canne



baklava

spéculoos

Fruits à coques

pistache

marron

cacahuète







Le goûter des enfants

Focus sur la tartelette aux fruits

A l'heure du goûter, après une après-midi bien remplie, la faim tiraille l'estomac des enfants. Les biscuits nappés au chocolat et aux fruits sont plébiscités. Trouvez des idées pour faire varier les goûts et époustoufler les papilles de petits et grands en choisissant parmi la sélection :
fruits, saveurs gourmandes ou brunes...

Fruits

pomme

cerise

framboise

fraise

mirabelle

poire



Saveurs gourmandes

érable

pain d'épice

cookies

panettone

cake

madeleine

pop corn

petit beurre

gaufre

marshmallow



Saveurs brunes

vanille biscuitée

vanille caramel

vanille lactée

chocolat au lait

noisette pralinée





Que la fête commence

Focus sur les sablés

Les fêtes sont l'occasion de regoûter de nombreuses recettes de tradition. Souvent aromatisés à l'orange, à la cannelle ou au chocolat, les petits sablés confectionnés à Noël en sont un exemple. Nous vous proposons de redécouvrir ces biscuits avec de nouvelles saveurs :
brunes, gourmandes ou alcoolisées...

Alcool



*marsala
cosmopolitan
mojito
pina colada
limoncello
blue lagoon
rhum*

vin chaud

Saveurs gourmandes

*praline
frangipane
nougatine
turrón
lemon curd
toffee*



Christmas pudding

orange épicée

Saveurs brunes

*vanille
caramel
chocolat
irish coffee*



noix de pécan caramélisée





Avant d'aller dormir



Focus sur les mini-gaufrettes

Une fois la nuit tombée, rien de mieux que de laisser derrière soi le stress de la journée. Une boisson chaude, comme une tisane, accompagnée de mini gaufrettes est alors un précieux réconfort et réchauffe sainement avant d'aller dormir. Pour se régaler et profiter du meilleur de la nature, tentez des combinaisons parfumées :

épicées, fruitées et même fleuries !

Epices

anis

cannelle

menthe

romarin

earl-grey



Fruits

bergamote

carotte

raisin

coing

pruneau

figue



Fleurs

jasmin

violette

lavande

fleur d'oranger

fleur de sureau



Nos propositions d'aromatisation

Alcool

blue lagoon
cosmopolitan
limoncello
marsala
mojito
pina colada
rhum
vin chaud

Saveurs brunes

cacao
café
cappucino
caramel
chocolat
chocolat au lait
irish coffee
moka
noisette pralinée
noix de pécan caramélisée
vanille
vanille biscuitée
vanille caramel
vanille lactée

Epices

anis
cannelle
earl-grey
menthe
romarin

Fleurs

fleur de sureau
fleur d'oranger
jasmin
lavande
violette

Fruits

abricot
açai
ananas
banane
bergamote
carotte
cassis
cerise
citron
coing
cranberry
figue

fraise
framboise
fruit de la passion
kiwi
mandarine
mandarine verte
mangue
mirabelle
myrtille
noix de coco
orange
pamplemousse
poire
pomme
pruneau
raisin
raisin sec
yuzu

Fruits à coque

amande amère
cacahuète
foin
marron
noisette
noix
pistache



Saveurs gourmandes

amaretti

baklava cake

Christmas pudding

cookies

crème brûlée

donuts

érable

frangipane

gaufre

lemon curd

madeleine

marshmallow

meringue

miel

muesli

nougatine

orange épicée

pain d'épice

panettone

petit beurre

pomme tatin

pop corn

praline

spéculoos

sucre de canne

tiramisu

toffee

turron

Laitier

beurre

crème

yaourt

Nous pouvons vous accompagner pour toutes vos demandes d'aromatisations particulières.

N'hésitez pas à nous contacter :

info@nactis.fr

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 :

