

Nouveautés

Marinades

nactis
flavours

Une gamme *tendance* avec une
déclinaison de supports
et d'aromatisations.



Les types de marinades

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 renforcé
- Excellente tenue à la cuisson
- Stable au stockage

Les aqueuses

- Diffusion aromatique des marquants, davantage de diffusion à coeur
- Très odorante
- Couleur riche
- Sans conservateur

Les sèches

- Facilement dosable
- Conservation facile
- Gamme de marinades à saupoudrer
- Décors très riches en marquants



Pour ses marinades huileuses,

Nactis Flavours a développé trois types de textures avec des formulations en

Les marinades fluides

- Sans matière grasse hydrogénée
- Huile végétale (colza ou tournesol)
- Texture souple
- Contient un émulsifiant
- Nouvelles formulations

souple

Les marinades clear

- Sans émulsifiant
- Sans matière grasse hydrogénée
- Evite le dessèchement de la viande à la cuisson
- Matière grasse avec un point de fusion élevé
- Sans additif

visqueuse

Les marinades haute viscosité

- Sans émulsifiant
- Matière grasse hydrogénée
- Pouvoir nappant renforcé
- Améliore la jutosité et la tendreté
- Brillance à cru

haute
viscosité

matières grasses variées, dans le respect d'un cahier des charges **clean-label**, en n'utilisant par exemple pas d'huile de palme. C'est dans cet esprit que la gamme « clear » a été développée, ne contenant ni additif, ni matière grasse hydrogénée.

Quelques **aromatisations** sont exposées, par **couleur**, dans les pages suivantes.

Contactez-nous pour plus de possibilités.

info@nactis.fr



Sur demande :





ROUGE

La classique : la marinade mexicaine

Piment doux, piment pili pili, oignon, cumin

Cette marinade vous fait découvrir une association de deux piments. Ces fruits de la famille des Capsicum ont été domestiqués en Amérique du Sud. La tradition culinaire mexicaine est ainsi empreinte de combinaisons de ces épices, plus ou moins fortes selon les goûts.

Beaucoup d'autres aromatisations...

La Méridionale

Tomate, oignon cuisiné, herbes de Provence, ail.

Rouge très foncé

L'Andalouse

Tomaté, oignon, basilic et persil



La Samba

Piment doux fumé, poivrons, piment de cayenne



L'Escabèche

Tomaté, vinaigré, oignon



La spécialité du chef : la marinade Piperade

Poivron, oignon, piquant

Cette marinade est basée sur une préparation culinaire typique du Sud-Ouest de la France, la piperade, accompagnement qui relève la viande ou le poisson.



ORANGE

La classique : la marinade barbecue

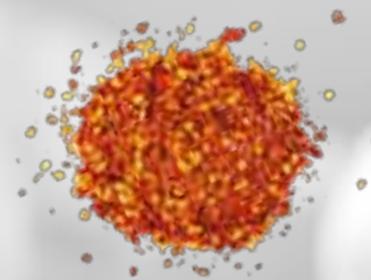
Tomatée, sucrée, vinaigrée, épicée, fumée

La sauce barbecue s'utilise aussi facilement en marinade, en vous faisant retrouver le goût de l'originale sauce brune américaine. Elle accompagne les grillades estivales, que ce soit des côtes de porc, des saucisses ou de la volaille. L'expertise de Nactis Flavours dans les notes fumées apporte la typicité du produit.

Beaucoup d'autres aromatisations...

La Basquaise

*Poivron grillé, tomatée,
oignon*



La carotte zestée

*carotte, orange,
coriandre*



La Bossa Nova

*Poivrons, oignon,
poivre*

La spécialité du chef : la chutney orange et oignon

Le chutney est classiquement utilisé pour accompagner une viande ou un poisson en lui donnant une saveur sucrée-salée. Cette préparation donne une tournure festive, car elle se marie parfaitement avec du foie gras ou du confit de canard.



JAUNE

La classique : la marinade provençale

Tomate, oignon cuisiné, herbes de provence, ail

La saveur à la provençale est l'association d'ingrédients typiques de la Méditerranée, cuisinés d'après le savoir-faire local. La tomate est délicatement relevée par les oignons cuisinés, un mix d'herbes aromatiques et une touche d'ail.

Beaucoup d'autres aromatisations...

La Pondichéry

Coriandre, cardamome, cumin, cannelle, sésame



La Brésilienne

Curcuma, poivre, lait de coco et noix de coco râpée

La Thym citron

Zeste de citron, thym, poivron rouge



La cheddar bacon

Fromage, bacon fumé, oignon



La spécialité du chef : la marinade indienne

A l'image de la cuisine indienne, cette marinade allie avec goût de nombreuses épices. Le chef a agrémenté le curry en poudre par un mélange d'épices entières : coriandre, moutarde, cumin, fenouil, poivre concassé...



VERT

La classique : la marinade Maître d'hôtel

Aillée, persillée, beurrée

Cette marinade décline la saveur traditionnelle française du beurre Maître d'hôtel. Ce type de préparation du beurre, aromatisé avec du persil et de l'ail, est reconnu pour sa capacité à relever le goût de la viande, notamment celui des viandes grillées.

Beaucoup d'autres aromatisations...

Herbes de Provence

mélange traditionnel d'herbes

*aromatiques du Sud de
la France : romarin,
thym, basilic,
marjolaine*



La curry vert

*piment, gingembre,
cumin, coriandre, ail,
citronnelle*



L' aneth baies roses

*Aneth, baies roses, citronnée,
légèrement ailée*



La spécialité du chef : la marinade Pesto

basilic, fromage, ail

La sauce Pesto est une recette classique de la cuisine méditerranéenne. Traditionnellement utilisé en accompagnement de pâtes, le pesto est préparé à partir de basilic, fromage, et d'huile d'olive.



Les festives

La classique d'été : la marinade asiatique

Citron , gingembre , sésame grillé

Cette marinade relève délicatement vos plats, notamment les poissons. Un saumon bien parfumé avec la marinade asiatique conviendra parfaitement à un repas de fête.

La classique d'hiver : la marinade forestière

cèpes, saveur bolet, note viandée cuisinée

Les plats festifs cuisinés en fin d'année s'allient à merveille avec des préparations de champignons, comme des duxelles de champignons forestiers. Cette marinade rehausse la note aromatique des volailles, mais aussi bœuf et canard.

Beaucoup d'autres aromatisations...

L'orange 4 épices



*orange, poivré,
muscade,
gingembre,
girofle*

L'Orientale



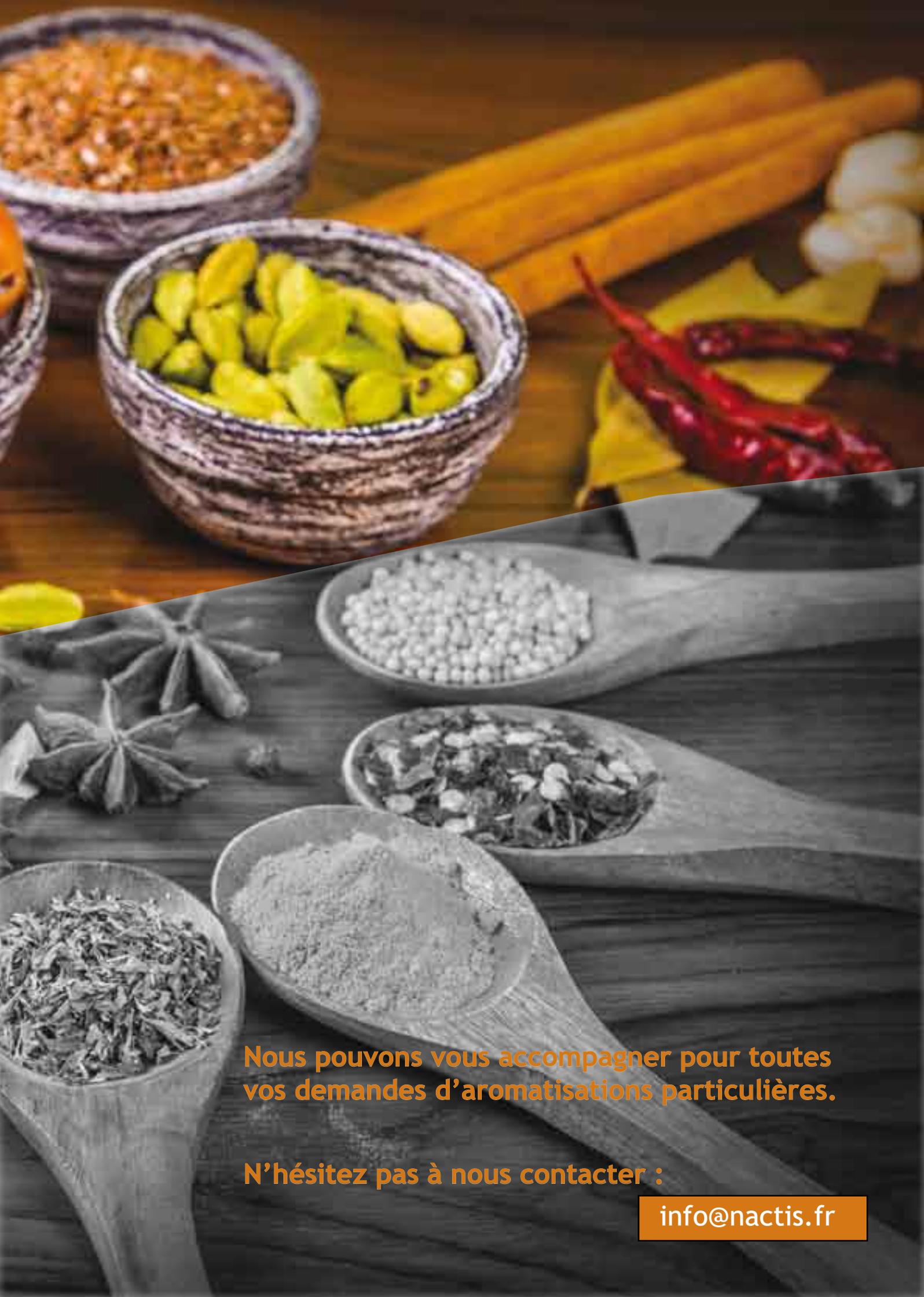
*sucré-salé miel
citron, amande*

L'oignon - figue



*oignon caramélisé,
figue, pruneau*





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 :

