



Tendances 2027
2025

Innovant par nature



Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE



innovant

Innovant par nature

L'innovation naît de l'appétence pour explorer de nouvelles solutions mais également d'une curiosité constante qui nous anime.

Depuis près de 60 ans, l'ADN de Colin Ingrédients a toujours été imprégné de cette audace, de cette envie d'aller plus loin dans la recherche de nos ingrédients, mais aussi dans les réponses techniques et les services proposés à nos clients.

Cet élan constant nous mène cette année à la **création d'un tout nouvel atelier de compositions aromatiques liquides.**

Innovants par nature, rien n'est plus enthousiasmant pour nous que de conjuguer notre passion du végétal à la vitalité d'un nouveau projet... et d'y associer nos clients !

innovant



Les mix Innovants par nature

liquides

Découvrez une sélection de **compositions aromatiques liquides** élaborées dans notre **nouvel atelier de production**, grâce à notre toute dernière technologie.

les +

- Taux de matière grasse réduit
- Sans additif
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans matière grasse exotique
- Facile d'utilisation
- Prêt à l'emploi

Glaçage Teriyaki

Glaçage

Sauce soja, sucre, gingembre, ail, oignon

GOÛT

Caramélisé et sucré-salé, typique du teriyaki

APPLICATIONS

- Glaçages de viandes blanches et produits de la mer
- Nouilles chinoises
- Woks
- Plats cuisinés asiatiques

Réf 186N2401

teriyaki



Marinade (pour) Fajitas

Marinade liquide

Oignon, piment doux fumé, ail, poivron, cumin, coriandre feuilles

GOÛT

Saveur fumée et légèrement piquante, relevée par une note fraîche et cuisinée

APPLICATIONS

Marinades pour viandes blanches

Réf 202L22011

fajitas



Un procédé
Innovant par
nature



Colin
Agriculture

origine



expertise

Sourcing

frais

déshydraté

innovation



Compositions
liquides

**nouvel
atelier**

Mittelhausen



Matières
premières
fraîches

+

Plateau de
préparation



Process
existant

Gunsbach

Mittelhausen



Expédition



Compositions
déshydratées



Expédition



Les mix Innovants par nature

déshydratés

Umamiso

Poudre avec marquants

Miso, graines de sésame, gingembre, feuilles de combava, poivre de Sichuan, dulse

GOÛT

Saveur asiatique umami, fraîche et croquante

APPLICATIONS

- Bouillons asiatiques type ramen
- Woks
- Plats cuisinés
- Marinades pour poulet, fruits de mer, poisson ou canard

Réf 193F2401

miso

- Soja BIO français 
- 100 % déshydraté chez Colin

umamiso



Nature en Fête

Marquants

Tomates rissolées, oignons rissolés, graines de chanvre, poivrons rouges, betterave, persil, curcuma, menthe

GOÛT

Saveur gourmande et cuisinée avec une pointe de fraîcheur

APPLICATIONS

- Produits de panification
- Wraps / crêpes
- Taboulés
- Risottos
- Huiles aromatisées
- Enrobages
- Fromages frais
- Sauces

Réf 192K24012

nature



Quelques ingrédients Innovants par **nature**

Les arômes naturels



Arôme Bière ambrée

Réf 194U2401

Déclaration : arôme naturel

Liquide hydrosoluble brun

Compatible vegan

NOTES

Caramel et malt grillé

APPLICATIONS

- Sauces
- Glaces
- Produits de boulangerie
- Plats cuisinés
- Marinades
- Boissons



Arôme Fleur de cerisier Sakura

Réf 194U2402

Déclaration : arôme naturel

Liquide hydrosoluble rose pâle

Compatible vegan

NOTE

Florale

APPLICATIONS

- Desserts et boissons lactés (panna cotta, crèmes brûlées, glaces...)
- Confiseries
- Plats cuisinés asiatiques
- Sauces

Les matières premières



Estragon Marquants

Réf 2466602



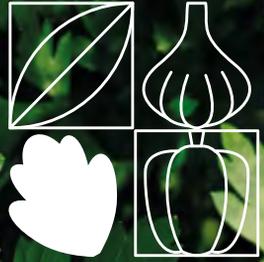
Citron noir Poudre

Réf 4770101

arômes naturels

matières premières

arômes naturels



Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

Découvrez notre gamme de plus de
2000 matières premières végétales,
mélanges et ingrédients sur :

www.colin-ingredients.com

67170 Mittelhausen - France
Tél. : 03 88 51 22 22 - info@colin-ingredients.com