

FOOD STORIES

NUMÉRO 8



AVRIL-AOÛT 2023



INTO THE... SUN! DIRECTION LES SAVEURS ENSOLEILLÉES !

Chez Colin Ingrédients, notre recherche de naturalité, de simplicité et de saveur dans les ingrédients nous inspire chaque jour et nous ramène aux sources de notre métier, aux produits et au savoir-faire français.

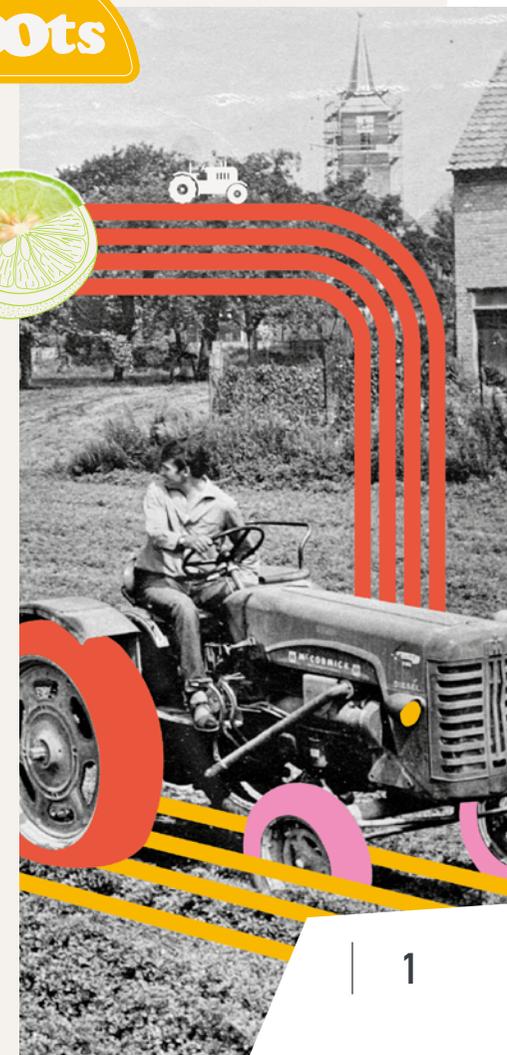
Le plaisir constitue un levier d'innovation incontournable et représente plus de la moitié de l'offre innovante mondiale (source : Protéines XTC). Il est essentiel dans le processus de réachat d'un produit.

Les goûts naturels, puissants et intenses sont désormais plébiscités par les consommateurs.

Pour cette Food Stories ensoleillée, Colin Ingrédients vous propose ainsi sa sélection de matières premières et de créations végétales gourmandes, clean et origine France.

De quoi apporter naturellement de la fraîcheur et de la couleur à vos recettes pour les beaux jours !

Retrouvez plus d'informations sur notre cahier de tendances « Into the Roots » sur www.colin-ingredients.com





GRAINES DE MOUTARDE JAUNE D'ALSACE

ENTIÈRES - ORIGINE FRANCE

Réf. 8193802F

Ces graines de moutarde apporteront leur saveur fraîche et piquante aux vinaigrettes, sauces, viandes blanches ou rouges.

Leurs notes légères de pignon de pin se marieront également avec toutes préparations à base de légumes.



ARÔME NATUREL DE BERGAMOTE

LIQUIDE LIPOSOLUBLE

Réf. 60502222

Agrume à la fragrance unique et raffinée, la bergamote est idéale pour parfumer délicatement les desserts, glaces, confitures, biscuits, yaourts ou encore les produits céréaliers.

Idéal également avec la volaille, les juliennes de légumes, les potages ou les veloutés.



ROMARIN DE PROVENCE

ENTIER - ORIGINE FRANCE

Réf. 2548402

Les saveurs provençales se révèlent avec ce romarin qui agrémentera délicatement les plats à base de poisson ou de viande blanche.

Se marie également très bien avec les pommes de terre, les légumes ou les desserts à base de fruits ou de chocolat.



ARÔME NATUREL DE GÉRANIUM

LIQUIDE HYDROSOLUBLE

Réf. 60502238

Cet arôme naturel de géranium apportera ses notes florales pour une touche originale aux préparations sucrées telles que des yaourts, glaces, sirops, boissons chaudes, brioches, crèmes brûlées et bien plus encore.



THYM GRIS DE PROVENCE

ENTIER - ORIGINE FRANCE

Réf. 2533902

Parfait pour parfumer des plats mijotés, marinades, viandes ou poissons grillés, le thym gris de Provence est également idéal pour rehausser la saveur des farces, sauces, saucisses, légumes et autres crudités.



PETIT POIS

ENTIER - ORIGINE FRANCE

Réf. 0143902

Incontournable de la cuisine française, ce légume printanier au goût subtilement sucré accompagne parfaitement les veloutés, risottos et plats mijotés.

Il s'associe également très bien aux autres légumes, à la volaille, aux poissons ou aux crustacés.

NOUVELLE CRÉATION



ON DIRAIT LE SUD

ASSAISONNEMENT MOULU

Réf. 052U2302

Direction le Sud avec ce mélange savoureux composé de tomate, courgette, poivron, basilic, menthe, romarin, oignon, ail et gingembre. Il apportera une touche fraîche et cuisinée à vos sauces tomatées ou à dipper, viandes grillées, mélanges de légumes et feuilletés apéritifs. Idéal également en inclusion dans les produits de panification.



Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

Membre permanent
esa EUROPEAN SPICE ASSOCIATION

Rue des Saveurs
Mittelhausen
67170 WINGERSHEIM LES QUATRE BANS
France

Tél : 03 88 51 22 22
Fax : 03 88 51 44 49

info@colin-ingredients.com

www.colin-ingredients.com

FOOD STORIES

NUMÉRO 8
AVRIL-AOÛT
2023

2

Retrouvez plus d'informations sur ces produits sur www.colin-ingredients.com