

# FOOD STORIES

NUMÉRO 11

  
**Colin** ingrédients  
LA SOLUTION CULINAIRE

AVRIL-JUIN 2024



## FEEL GOOD FOOD... SUITE ET FIN.



Pour cette deuxième Foodstories de l'année 2024, Colin Ingrédients vous présente des nouvelles créations gourmandes et estivales pour accompagner la venue des beaux jours !

Des mélanges d'épices qui sont travaillés dans un esprit de moments de convivialité et de bien-être : de véritables instants « Feel Good Food » où chaque saveur est une invitation au bonheur partagé !

De quoi apporter naturellement fraîcheur, saveurs et couleurs à vos recettes ensoleillées.



Retrouvez plus d'informations sur notre cahier de tendances « Feel Good Food » sur [www.colin-ingredients.com](http://www.colin-ingredients.com)



## NOUVELLES CRÉATIONS



### MÉLANGE POUR TZATZIKI

**MARQUANTS**  
Réf. 058V2401

Incontournable de la cuisine grecque, ce célèbre mélange de plantes aromatiques apportera une touche d'authenticité à vos mezze, garantissant une explosion de saveurs fraîches et herbacées, pour des moments gourmands et conviviaux !

Applications : sauces à dipper, marinades pour poisson, taboulés, entrées froides.



### SEUL SUR LE SABLE

**POUDRE**  
Réf. 142F2302

Composé d'oignon, zestes de citron, feuilles de combawa, gingembre et menthe, cet assemblage polyvalent, inspiré du Mojito, apportera des notes fraîches et gourmandes à diverses recettes.

Applications : sauces à dipper, vinaigrettes, viandes et poissons grillés, mélanges de légumes, feuilletés apéritifs, produits de panification.



### ARÔME BŒUF GRILLÉ

**POUDRE**

Réf. 269U1801  
Déclaration : arôme naturel  
Dosage : 0,6 %

Cet arôme bœuf grillé ajoutera des notes viandées, grillées, fumées et cuisinées à une grande variété de préparations alimentaires.

Applications : sauces, fonds, bouillons, snacking, poêlées de légumes, purées, plats cuisinés, produits carnés.



### ARÔME FROMAGE TYPE ITALIEN

**LIQUIDE**

Réf. 279U23021  
Déclaration : arôme naturel  
Dosage : 0,2 %

Un arôme concentré qui apportera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à de nombreuses recettes.

Le plus ? Il est sans allergène et compatible vegan, halal et kasher.

Applications : biscuits salés, sauces, produits de charcuteries, snacking, fromages végétaux, produits de panification, cakes salés, risottos.



Retrouvez plus d'informations sur ces produits sur [www.colin-ingredients.com](http://www.colin-ingredients.com)



### ORIGAN

**FLOCONS**  
Réf. 2591792



Aromatique et délicatement parfumé, l'origan est très apprécié en cuisine, notamment dans la cuisine méditerranéenne, pour ses saveurs herbacées, boisées et légèrement citronnées.

Applications : pizzas, sauces et sauces tomates, salades, soupes, marinades, plats à base de légumes, viande ou poisson.



### PIMENT CHIPOTLE

**POUDRE**  
Réf. 8170602T



Le piment chipotle est un piment au parfum fumé intense qui évoque irrésistiblement la sauce barbecue. Ce classique de la cuisine tex-mex réhaussera une multitude de plats grâce à ses saveurs sucrées de noix, noisettes et cacao.

Applications : sauces, huiles, vinaigres et vinaigrettes, poissons blancs, volailles, viandes grillées, produits de panification, fromages.



**Colin** ingrédients  
LA SOLUTION CULINAIRE

[www.colin-ingredients.com](http://www.colin-ingredients.com)

Membre permanent  
**esa**  
EUROPEAN  
SPICE  
ASSOCIATION

Rue des Saveurs  
Mittelhausen  
67170 WINGERSHEIM LES QUATRE BANS  
France  
Tél : 03 88 51 22 22  
[info@colin-ingredients.com](mailto:info@colin-ingredients.com)

FOOD  
STORIES

NUMÉRO 11  
AVRIL -  
JUIN 2024

2