

# FOOD STORIES

NUMÉRO 10



JANVIER À MARS 2024

Feel  
(Good)  
Food



## FEEL GOOD FOOD... CRÉATIONS 2024



Pour cette première Foodstories de l'année 2024, Colin Ingrédients vous présente des nouvelles créations toujours plus gourmandes et irrésistibles !

Ces mélanges d'épices exclusifs reflètent notre passion pour la cuisine, mêlant tradition et saveurs modernes.

Des combinaisons audacieuses avec des accords subtils où chaque ingrédient est sélectionné avec soin pour apporter de véritables moments « Feel Good Food ».

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





## ARÔME NATUREL DE FROMAGE DE CHÈVRE PÂTE

Réf. 60502281

Déclaration : arôme naturel de fromage de chèvre

Cet arôme naturel de fromage de chèvre ajoutera une note fromagère intense, naturelle et irrésistible à une grande variété de préparations alimentaires.

Applications : sauces, vinaigrettes, feuilletés, biscuits apéritifs, croûtons, produits de charcuterie, préparations à base de féculent, quiches, cakes salés.



## ARÔME POULET RÔTI POUDRE

Réf. 214U2305

Déclaration : arôme

Un arôme poulet rôti à la saveur puissante et gourmande qui apportera des notes viandées, rôties, cuisinées, caramélisées et souffrées évoquant le charme du rôti du dimanche !

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

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



### NOUVELLES CRÉATIONS



## BARBECUE CHOCOLATÉ POUDRE

Réf. 139U2301

Un mélange d'épices aussi savoureux qu'original aux notes rondes et gourmandes composé de tomate, cacao, sel, oignon, piment doux fumé, sucre, ail, piment chipotle et poivre fumé.

Applications : marinades pour viandes, sauces tomatées, sauces à dipper, préparations pour pains, mélanges de céréales.



## LA FRANCE BELLE À CROQUER MARQUANTS

ORIGINE FRANCE

Réf. 142N2302

Un assemblage gourmand et cuisiné 100% français composé de kasha toasté, d'échalote et d'ail rissolés, de romarin et d'inclusions de carotte.

Applications : mélanges de céréales et pains, topping de salades, enrobage de fromages, chapelure pour paner des viandes.



## SÉSAME TOASTÉ ENTIER

Réf. 5894902

Ces graines de sésame grillées au savoureux goût torréfié et à la texture croustillante offriront une touche irrésistible à diverses préparations alimentaires.

Applications : salades, crudités, plats sautés, sushis, mueslis, produits de pâtisserie et de panification.



## WAKAMÉ BIO



PAILLETTES

ORIGINE FRANCE

Réf. 5150103

Ce wakamé bio et origine France apportera ses notes umami et iodées pour une signature culinaire unique.

Applications : plats d'inspiration asiatique, salades, soupes, sushis, plats à base de poisson.



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



**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

[info@colin-ingredients.com](mailto:info@colin-ingredients.com)

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

FOOD  
STORIES

NUMÉRO 10  
JANVIER À  
MARS 2024

2