

*Nous partageons
votre passion*

**margo**



LA DIVERSITÉ DES ARÔMES

Les arômes donnent à notre nourriture cette petite touche en plus. Les arômes sont présents naturellement dans nos aliments et apparaissent, par exemple, par la maturation des fruits ou par des méthodes de préparation, telles que chauffer ou rôtir. En plus des épices, des arômes peuvent également être ajoutés à un produit, afin de soutenir l'arôme déjà existant ou de donner au produit un goût et une odeur très spécifiques.

Dans l'industrie alimentaire, on utilise pour ce faire des extraits d'arômes, des arômes naturels ou aussi des arômes synthétiques.



ARÔME

Une substance aromatisante est une substance ayant des propriétés aromatisantes spécifiques. Si une substance aromatisante est déclarée comme un arôme, il peut s'agir de l'une des substances suivantes:

ARÔMES SYNTHÉTIQUES | ARÔMES NATURELS | EXTRAITS NATURELS

Souvent, un «arôme» dans une déclaration est une substance aromatisante synthétique. Il peut alors s'agir d'une substance aromatisante, qui est produite par synthèse chimique. Souvent, une substance aromatisante synthétisée chimiquement n'existe pas dans la nature dans sa structure chimique.



EXTRAITS D'ARÔME

Les extraits d'arôme sont obtenus à l'aide d'une extraction. Cela signifie que les substances qui procurent le goût sont extraites de la matière première. Pour ce faire, l'ingrédient souhaité (par exemple, la vanille, le poivre, le thym, la cannelle) est placé dans un liquide approprié, comme l'eau, l'alcool ou l'huile. La matière première libère les substances aromatisantes dans le liquide. Dès que le liquide a complètement absorbé l'arôme de la matière première, les matières de départ sont filtrées. La substance aromatisante reste dans le liquide. Dans la liste des ingrédients, les extraits d'arôme sont respectivement désignés par la matière première qui procure le goût. Par exemple, un arôme de vanille, qui a été extrait de la gousse de vanille, est appelé extrait de vanille.



ARÔMES NATURELS – INSPIRÉS DE LA NATURE

Pour la production d'arômes naturels, on se laissait inspirer par la nature. Dans la nature, on peut observer comment les fruits mûrissent ou comment le jus de raisin commence à fermenter. Ce sont des processus biochimiques qui entraînent une modification de l'arôme du produit.



Pour une observation un peu plus précise, on étudiera le poivron. En mûrissant, un poivron vert devient rouge. Dans le fruit, les molécules qui sont responsables des notes vertes, herbacées et fraîches, diminuent. En revanche, les notes rouges, sucrées et épicées augmentent.

Ce sont des processus biochimiques naturels, qui modifient le fruit non seulement sur le plan visuel, mais aussi sur le plan gustatif. Ces processus biochimiques ou d'autres sont reproduits en laboratoire, afin de produire des arômes naturels à partir de matières de départ naturelles, telles que la farine de soja ou le son de riz.

Les substances aromatisantes naturelles doivent être détectées dans la nature ou être présentes de manière naturelle. Seules des matières premières végétales, animales ou microbiologiques peuvent être utilisées pour la production de ces arômes naturels. L'extraction des arômes n'est autorisée qu'au moyen de processus physiques, enzymatiques ou microbiologiques spécialement définis.

De cette manière, on peut reproduire des arômes qui n'existent que de manière limitée ou rare dans la nature. Cela permet de répondre à une demande croissante pour un arôme. Une demande trop forte pour un produit (arôme) ne se traduit pas seulement par une augmentation du prix. Elle peut également conduire à ce que les matières premières soient cultivées en monoculture dans les pays producteurs.



CUIRE DE MANIÈRE NATURELLE AVEC LES MATIÈRES GRASSES DE MARGO

Le naturel et le Clean Label sont une tendance importante chez les consommateurs et les producteurs de denrées alimentaires. Les ingrédients naturels dans les produits sont un élément essentiel de cette tendance.

Et pourtant, les arômes continuent de jouer un rôle essentiel dans de nombreux produits. Il ne reste que peu de goût dans les matières grasses végétales après la transformation. De ce fait, les margarines sans arôme supplémentaire ont aussi un faible arôme. Pour donner un goût particulier aux margarines et aux produits qui en sont issus, on utilise souvent des arômes.

Margo s'engage en faveur de plus de naturel dans les produits et utilise donc désormais des arômes naturels dans ses margarines chaque fois que cela est possible. Cela vous permet de répondre aux besoins des consommateurs et de fabriquer vos produits avec des arômes naturels.

LES MATIÈRES GRASSES DE MARGO AVEC DES ARÔMES NATURELS

DES NOTES DE BEURRE FRUITÉES ET DOUCES



Cremona Verda 10%



Cremona Extra 10%



PLT Cremona

DES NOTES DE BEURRE DE CRÈME ACIDULÉE, MOELLEUSES ET ÉQUILIBRÉES



PLT Verda Margarine pour pâtisserie

DES NOTES DE BEURRE DE CRÈME ACIDULÉE, RAFFINÉES ET SUBTILES



PLT Florana



PLT Florana Blitz



PLT Florana Rapid



Verda Margarine Pâte feuilletée Rapid