Gamme Cacao

Solutions aromatiques pour réduire la teneur en cacao

Le marché du Cacao

Face à la **hausse des prix** et aux préoccupations en matière de **durabilité**, les professionnels du secteur de la chocolaterie et de la confiserie recherchent des solutions innovantes pour **optimiser leurs recettes sans faire de compromis sur le goût**.

Chez EXPRESSIONS AROMATIQUES, nous sommes parfaitement conscients de ces enjeux. C'est pourquoi nous avons mis au point une **gamme "Cacao"**. Ces solutions aromatiques vous permettent de **reduire la teneur en cacao** tout en préservant les profils organoleptiques de vos produits finis.

Notre équipe d'aromaticiens a travaillé en étroite collaboration avec notre service d'analyse sensorielle pour **créer une palette de profils diversifiés**, allant du chocolat noir au chocolat au lait. Chaque arôme offre une **signature unique**, pouvant se caractériser par des notes florales, torréfiées ou vanillées.

Repenser les produits à base de cacao

Près de la moitié des consommateurs dans le monde sont fortement conscients de **l'impact du changement climatique**.

Source: Innova Trends Survey 2025

Pour faire face aux défis d'approvisionnement, les consommateurs attendent des **solutions durables et éthiques.**

Cependant, ils estiment que les **aspects sensoriels**, comme le **goût et l'apparence**, restent essentiels pour évaluer la qualité des aliments et des boissons.

Contactez-nous

+33 (0)4 92 28 26 26
contact@expressions-aromatiques.com

EXPRESSIONS AROMATIQUES
yours flavourly

Solutions aromatiques pour réduire la teneur en cacao

La réduction de la teneur en cacao entraîne une modification de la couleur. Lors de nos tests, nous avons compensé cette modification en ajoutant des colorants alimentaires dans la recette.

Arômes pour fourrage gras

Pour ces tests, nous avons sélectionné une recette cible contenant **4,5% de cacao**. Nos arômes permettent de compenser une **réduction allant jusqu'à 50%** de poudre de cacao dans la recette.

Désignation	Code	Dosage recommandé
		Recette avec -50% de poudre de cacao
Arôme Cacao	SCA 27882	**1,50 g/kg**
Arôme Chocolat	LA 05584/8	**0,70 g/kg**
Arôme Chocolat	LA 09778/11	**2,50 g/kg**
Arôme Cacao	LN 18102/10	**0,50 g/kg**
Arôme Chocolat	LN 08938/11	**0,70 g/kg**

Arômes pour biscuit

Pour ces tests, nous avons sélectionné une recette cible contenant **4,5% de cacao**. Nos arômes permettent de compenser une **réduction allant jusqu'à 50%** de poudre de cacao dans la recette.

Désignation	Code	Dosage recommandé
		Recette avec -50% de poudre de cacao
Arôme Cacao	SCA 27882	**2,00 g/kg**
Arôme Chocolat	LA 06112	**1,20 g/kg**
Arôme Chocolat	LA 05584/8	**1,20 g/kg**
Arôme Chocolat noir	LA 12376/4	**1,50 g/kg**

Contactez-nous

+33 (0)4 92 28 26 26
contact@expressions-aromatiques.com

EXPRESSIONS AROMATIQUES
yours flavourly

Solutions aromatiques pour réduire la teneur en cacao

Arômes pour cake

Pour ces tests, nous avons sélectionné une recette cible contenant **6% de cacao**. Nos arômes permettent de compenser une **réduction allant jusqu'à 50%** de poudre de cacao dans la recette.

Désignation	Code	Dosage recommandé
		Recette avec -50% de poudre de cacao
Arôme Cacao	SCA 27882	**2,50 g/kg**
Arôme Chocolat	LA 05584/8	**2,20 g/kg**
Arôme Chocolat	LN 08938/11	**3,00 g/kg**

Arômes pour confiserie

Pour ces tests, nous avons sélectionné une recette cible de **pistoles sans cacao** à base d'huile végétale, de graines de tournesol et de pépins de raisin.

Désignation	Code	Dosage recommandé
		Confiserie sans cacao
Arôme Chocolat	LN 08938/11	**4,00 g/kg**
Arôme Chocolat noir	LN 13036/5	**3,00 g/kg**

Arômes pour boisson instantanée

Pour ces tests, nous avons sélectionné une recette cible contenant **16% de cacao**. Nos arômes permettent de compenser une **réduction allant jusqu'à 37,5%** de poudre de cacao dans la recette.

Désignation	Code	Dosage recommandé	
		Recette avec -25% de poudre de cacao	Recette avec -37,5% de poudre de cacao
Arôme Cacao	SCA 27882	-	**1,50 g/L**
Arôme Cacao	SCA 27884	**1,00 g/L**	-

Contactez-nous

+33 (0)4 92 28 26 26
contact@expressions-aromatiques.com

EXPRESSIONS AROMATIQUES
yours flavourly

Solutions aromatiques pour réduire la teneur en cacao

Arômes pour lait pasteurisé

Pour ces tests, nous avons sélectionné une recette cible contenant **2% de cacao**. Nos arômes permettent de compenser une **réduction allant jusqu'à 40%** de poudre de cacao dans la recette.

Désignation	Code	Dosage recommandé
		Recette avec -40% de poudre de cacao
Arôme Cacao	LA 28678	**0,35 g/kg**
Arôme Chocolat	LA 06112/1	**1,00 g/kg**
Arôme Chocolat	LN 08938	**0,50 g/kg**
Arôme Cacao	LN 18102/1	**0,10 g/kg**

Applications finales

Boissons cacaotées

Fourrage chocolat

Confiseries et Biscuits cacaotés

Précision technique & réglementaire

Les données de cette plaquette sont fournies à titre indicatif. Pour garantir la réussite de vos développements et la conformité réglementaire de vos produits, rapprochez-vous de votre contact technico-commercial pour une étude personnalisée.

Contactez-nous

+33 (0)4 92 28 26 26
contact@expressions-aromatiques.com

EXPRESSIONS AROMATIQUES
yours flavourly