



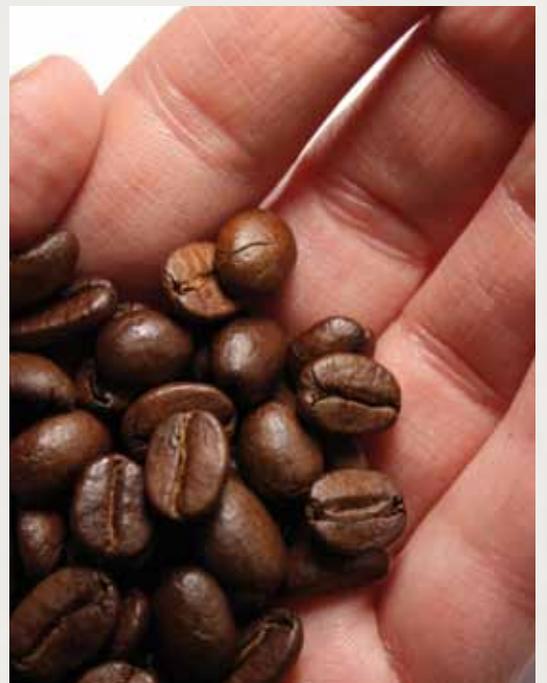
CEYLAN

ARÔMES



“Quand il se révèle, l’arôme n’est rien d’autre que l’âme de tout ce qui nous entoure.”







Nous nous dédions à l'élaboration et à la commercialisation de formules pour l'industrie alimentaire depuis plus de 70 ans. Immérgé de manière continue dans la recherche et l'innovation pour satisfaire notre clientèle dans les domaines des épices et des condiments, des produits de la viande, des produits de la mer, des snacks et des préculis, des coadjuvants technologiques et des arômes.

Ce catalogue réunit seulement une petite sélection de notre grande variété d'arômes et d'essences alimentaires, que nous actualisons de manière constante en suivant les tendances du marché. Tantôt traditionnelles, tantôt d'avant-garde, pour produits salés ou sucrés ou sous n'importe quel format : arômes liquides, en pâte, en poudre absorbée, atomisés, etc.

D'ailleurs, si vous êtes à la recherche d'un produit en concret qui ne serait pas inclus dans ces pages, notre équipe d'experts est capable de le développer en exclusivité pour vous dans les laboratoires de création et dans notre usine pilote. C'est notre contrat qualité, c'est notre contrat avec vous.

Cette manière de travailler, nous a permis d'obtenir la reconnaissance de la American Spice Trade Association, et d'avoir reçu les certificats IFS (International Food Safety) et BRC (British Retail Consortium).

Index



<i>1. salés</i>	<i>07 pag.</i>
<i>2. sucrés</i>	<i>21 pag.</i>
<i>3. autres</i>	<i>35 pag.</i>



Comme c'est souvent le cas dans ce secteur, la majorité des arômes se présentent sous forme solide (poudres soit absorbées, atomisées ou un mélange des deux). Cependant, nous disposons aussi, si vous le souhaitez d'arômes en version liquide.

salés

01









a) Produits de la viande

Depuis nos débuts, nous avons toujours été une entreprise à la pointe du progrès dans la commercialisation d'arômes pour l'industrie de la viande. Avec une grande gamme d'arômes de contraste pour tous les secteurs, incluant que ce soit les produits élaborés crus comme les produits cuits et séchés.

Parmi les champs d'application et les particularités des préparations dans les différentes régions géographiques, nous disposons, entre autres, des arômes de base suivants :

*AGNEAU
BACON
CASHER
CHAMPIGNONS
CHARCUTERIE CUITE
CHORIZO
DINDE
FRANCFORT
FROMAGE
FUMÉ
JAMBON À L'ÉPAULE
JAMBON IBÉRIQUE
MORTADELLE
POULET
SAUCISSON AU JAMBON
SÉCHÉ
VIANDE*

Notre usine pilote de produits de la viande est à la disposition de nos clients pour y développer n'importe quel type de produit fini, en utilisant nos préparations et nos arômes.



b) Conserves de poisson

Chez Ceylan, nous sommes détenteurs d'une longue tradition à l'heure de fournir l'industrie des conserves de poisson. En nous adaptant à leurs besoins, en travaillant jour après jour, en suivant les nouvelles tendances et en apportant de la valeur ajoutée à nos clients.

Cette philosophie nous a permis de devenir des spécialistes en toute classe d'arômes exclusifs: depuis les préparations pour condimenter jusqu'aux saveurs caractéristiques des différents poissons. Parmi notre ligne de produits, nous retenons :

*ANCHOIS
ANGUILLE
CALMAR
ÉPICES
FRUITS DE MER
LANGOUSTE
MARINADE
MORUE
POISSON
SURIMI*







c) Sauces et condiments

Le segment des sauces et des condiments est un des secteurs qui offre le plus de possibilités créatives. C'est pourquoi, en dehors des préparations les plus traditionnelles, nous offrons une large gamme de nouvelles combinaisons, testées dans nos laboratoires et cuisine expérimentale.

Parmi notre ligne de produits, nous disposons d'arômes très demandés en hôtellerie, en restauration, pour les services traiteurs et l'alimentation industrielle :

AIL FRIT

ANCHOIS

BARBACUE

BEURRE

FROMAGE:

BLEU

CHEDDAR

ÉDAM

ETC...

GRILL

JALAPEÑO

MIEL

MOUTARDE

OIGNON FRIT

OIGNON NATUREL

OLIVE NOIRE

SAFRAN

d) Aliments pré-cuits

Le marché des aliments pré-cuits a connu une croissance sans précédent au cours des dernières années. Cela nous a conduit à vouloir satisfaire les besoins sans cesse changeants de ce secteur, avec professionnalisme, qualité et sécurité.

Dans notre usine pilote d'applications culinaires, nous avons testé une intéressante collection d'arômes qui a déjà été incorporée par les différentes industries du secteur. Parmi ceux-ci, nous retenons:

CALMAR
CANARD À L'ORANGE
CHAMPIGNON
FRUITS DE MER
HAMBURGER
LÉGUMES
PIZZA
POULET RÔTI
RÔTI DE VEAU
TRUFFE









e) Soupes et bouillons

Chez Ceylan, nous sommes experts dans l'élaboration des saveurs les plus caractéristiques pour soupes. Bouillons, veloutés, etc.

Parmi notre palette de produits, on peut trouver depuis les plus traditionnels aux plus nouveaux, et nous retenons les produits suivants:

*AGNEAU
ASPERGES BLANCHES
CHAMPIGNON
CHAMPIGNONS DES BOIS
CURRY
LÉGUMES
POISSON
POULET RÔTI
SOJA
TOMATE
VIANDE*

f) Snacks

Le secteur des snacks est une de nos plus grandes priorités. Nous savons le rôle important que jouent les arômes dans cette classe de produits. Cela nous a conduit à créer une des gammes les plus larges du marché.

Aux côtés des goûts traditionnels acceptés par une vaste majorité et des nouveaux designs et combinaisons, nous avons configuré tout un univers de possibilités.

Ci-dessous, nous vous présentons une petite sélection représentative:

BACON

BEURRE

BOUDIN

CAMPAGNARDE

CITRON-POIVRE

CHORIZO

FINES HERBES

FROMAGE ROUGE

HUMMUS

JALAPEÑO

KETCHUP

MOUTARDE-FRANCFORT

POMMES DE TERRE « BRAVAS »

POULET-GUACAMOLE

TABASCO

TACO



Les arômes sont présentés sous forme solide, liquide, en pâte ou en émulsion de manière indistincte et en fonction de leur adéquation en vue de leur application.

sucrés *02*







a) Snacks sucrés

Le marché des arômes pour les snacks sucrés offrent de multiples options par segment. Alors que l'on trouve de nombreux produits pour le public infantile, le secteur est en train d'expérimenter une augmentation des produits pour adolescents et des produits visant un consommateur adulte qui évite le sel.

Parmi les produits les plus communs, nous trouvons le pop-corn, les cornets, etc...

Mais il y a également une infinité d'arômes, desquels nous vous présentons une brève sélection ci-dessous:

Saveurs fruitées classiques:

CITRON

FRAISE

ORANGE

PÊCHE

Saveurs chaudes:

BARBA PAPA

CARAMEL

CHOCOLAT

COCO

MIEL

TOFFEE

VANILLE

Saveurs fantaisie plus osées:

COLA

EXOTIQUE

REQUIN





b) Confiserie

Nous offrons des saveurs classiques ancrées dans l'univers du sucré pour la fabrication de caramels durs et mous, de caramels comprimés, de chewing-gum, de bombons, de marshmallow et de tout type de caramel en général.

De plus, nous avons développé une ligne d'arômes plus innovateurs à base de superfruits (considérés comme les fruits les plus sains).

Nous retenons les saveurs suivantes de notre gamme:

*BANANE
CAFÉ
CAMEL
CERISE
CITRON
FRAISE
FRUITS ROUGES
LAIT CONDENSÉ SUCRÉ
MENTHE
METHOL EUCALYPTUS
MYRTILLE
ORANGE
VANILLE*

*Fleuris:
FLEUR D'ORANGER
JASMIN
ROSE
VIOLETTE*

*Exotiques:
KIWI
LYCHEE
MANGUE
PAPAYE*

*Superfruits:
ACEROLA
ARGOUSIER
BAIE DE GOJI
MANGOUSTAN*

c) Glaces, Sorbets et Prémixs

Découvrez notre grande palette d'arômes en poudre, liquides ou en pâte, avec ou sans couleur incorporée, spécialement conçu pour ce type d'applications.

Il s'agit de produits d'une grande stabilité, qui peuvent être dégustés à basse température. Parmi notre carte d'arômes, nous trouvons notamment:

BRANDY

CARAMEL

CHOCOLAT

CITRON

COCO

CRÈME FRAÎCHE

FRAISE

MENTHE

NOISETTE

PISTACHE

TIRAMISU

TOFFEE À LA CRÈME FRAÎCHE

VANILLE

WISKHY DE MALT







d) Yoghourt & Dérivés laitiers

Nous présentons une sélection d'arômes classiques de fruits qui combinent parfaitement avec l'acidité des yoghourts; d'autres plus chaleureux pour les milk-shakes et tout type d'arômes de fromages et assaisonnements pour fromages fondus ou à tartiner, ainsi que des arômes de beurre pour les margarines, desfarces laitières et beaucoup plus encore...

Quelques exemples ci-dessous:

Yoghourt:

BANANE

CERISE

FRAISE

FRUITS DES BOIS

PÊCHE

POMME

KIWI

Milk-shakes:

CACAO

CHOCOLAT

NOISETTE

VANILLE

Fromages:

BEURRE

ÉPICES

FINES HERBES

FROMAGE BLEU

FROMAGE DE LA MANCHE

FROMAGE ÉDAM





e) Desserts

Nous disposons d'un catalogue varié d'arômes qui permettent de développer les produits de pâtisserie industrielle les plus savoureux.

Toute une gamme de saveurs, depuis les plus classiques jusqu'au plus avant-gardistes, que ce soit pour semi-froids ou pour enfourner. Ils sont disponibles sous forme liquide, en poudre ou en pâte.

Ci-dessous, quelques exemples:

BERGAMOTE

BEURRE

BUSCUI

CAFÉ

CITRON

COCO

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME FRAÎCHE

MANDARINE

MUESLI

NOIX

ORANGE

PISTACHE

TIRAMISU

VANILLE

f) Viennoiseries et boulangerie

Chez Ceylan nous développons toute une gamme d'arômes connus pour résister aux hautes températures du four.

Vous trouverez des saveurs que ce soit pour la pâte comme pour fourrer ces douceurs. Parmi celles-ci, nous retenons:

*AMANDE
BEURRE
CAFÉ
CHOCOLAT
CITRON
CRÈME
FRAISE
FRUITS SECS
KIWI
NOISETTE
PAIN
POMME
VANILLE*





Nous disposons d'arômes pour d'autres secteurs comme celui des boissons ou de la nourriture pour animaux, y compris le Pet Food.

autres

03





a) Boissons

Notre technologie nous permet de couvrir n'importe quel besoin détecté dans le segment des boissons, du type que ce soit: eaux aromatisées, boissons gazeuses, boissons ethniques, aux fruits, alcooliques, schnaps de fantaisie, en poudre à diluer, etc.

Nous présentons certains de nos arômes sous forme soluble, en émulsion ou en poudre atomisée:

Eaux aromatisées:

ARÔME ORANGE, CITRON, MANGOUSTAN, POMME.

Boissons gazeuses:

CITRON, COLA, EAU TONIQUE, EMULSION ORANGE, MANDARINE, PAMPLEMOUSSE.

Boissons ethniques:

ARÔME INCA COLA, POMME, RAISIN, TROPICAL.

Boissons aux fruits sans alcool:

ARÔME GROSEILLE, BANANE, CERISE, FRAMBOISE, MYRTILLE.

Boissons alcooliques:

ARÔME ANIS, BRANDY, GENIÈVRE (GIN), IRISH COFFEE, MENTHE, ORANGE AMÈRE, WHISKY

Boissons fantaisie:

ABRICOT, AMARETTO, ARÔME PÊCHE, CAFÉ, CITRON, CRÈME, ORANGE, POMME.

Boissons en poudre à diluer (1+9):

CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, MOJITO, ORANGE, PÊCHE .



b) Nourriture pour animaux

Les arômes sont essentiels pour la nourriture pour animaux selon les âges et ont pour but de la rendre la plus appétissante possible et d'éviter ainsi le rejet de la part de son consommateur. De plus, nous élaborons des arômes en tenant compte des préférences gustatives de chaque espèce.

Nous développons, entre autres, des arômes pour:

*BREBIS
CHEVAUX
COCHONS
LAPINS
POISSONS
VEAUX*

c) Pet Food

Nous développons toute une série d'arômes destinés à l'alimentation des animaux domestiques, en améliorant la palatabilité, c.a.d., les rendre plus appétissants pour l'animal dans le but de contribuer au succès commercial du produit.

Parmi les saveurs disponibles, nous retenons:

*CHARCUTERIE
FOIE
POISSON
VIANDE*



d) Personnalisés

Nous offrons les installations de nos laboratoires de création d'arômes, de l'usine pilote, de la cuisine expérimentale et des laboratoires de physique, chimie et microbiologie pour le développement d'un nouveau produit et l'amélioration d'un produit existant. Vous pouvez compter sur le soutien de toute notre équipe technique, pour évaluer la qualité et la rentabilité des produits que vous souhaitez tester ou améliorer.

Bien sûr, nous vous apporterons également notre conseil pour toutes les questions techniques, commerciales et juridiques dont vous pourriez avoir besoin, que ce soit en Espagne comme à l'étranger.

LE PROCESSUS EN 4 ÉTAPES

1. L'idée

Vous avez une idée pour un nouveau produit? Nous vous conseillerons et ensemble nous trouverons la manière de le développer.

2. Le Projet

Nous étudions votre idée. Nous la développons dans notre laboratoire et vous pourrez réaliser des tests dans notre usine pilote. Nous vous présenterons les résultats, les modifications et améliorations possibles. Une fois approuvé le nouveau produit, nous vous aiderons à le fabriquer.

3. La production

Nous vous apporterons notre conseil quant au système de travail et de production dans vos installations et, en même temps, nous vous informerons quant à la couverture légale dans le but de remplir les exigences et les normes de qualité.

4. Le service après-vente

Nous vous offrons la possibilité de compter sur des visites régulières de la part de notre département technique dans le but de vérifier que tout fonctionne comme prévu. Ce service est disponible en Espagne ou dans n'importe quel pays selon les besoins.





Ce catalogue réunit seulement une petite sélection de notre grande variété d'arômes et d'essences alimentaires, que nous actualisons de manière permanente selon les tendances du marché. Pour connaître toute la gamme d'arômes que nous mettons à votre disposition, n'hésitez pas à entrer en contact avec nous. Nous vous répondrons le plus rapidement possible.

aromas@ceylan.es

www.ceylan.es

SAS CEYLAN FRANCE

Zone Ambroise II
Route de Northon 40390 Saint Martin de Seignanx
Tel. 05 59 31 40 80 Fax. 05 59 31 40 66
france@ceylan.es / www.ceylan.es

DÉLÉGATIONS NATIONALES

Valencia, Madrid, Barcelona, Sevilla
Zaragoza, Málaga, Alicante, León, Gerona,
Salamanca, Pamplona, Rioja, Asturias,
Ciudad Real, Lérida, Ourense, La Coruña
Cáceres, San Sebastián, Islas Baleares,
Tarragona, Murcia, Granada

DÉLÉGATIONS INTERNATIONALES

France, Mexique, Portugal, Maroc, Pologne,
République Dominicaine, Russie, Bulgarie, Etats-Unis

Ceylan dispose des certifications suivantes:







CEYLAN

La saveur de l'expérience
www.ceylan.es

