



## **ROUAGES, spécialiste de l'extraction aromatique naturelle, apporte ses saveurs authentiques à NATEXPO**

84 % des français préfèrent choisir un produit ayant une majorité d'ingrédients naturels<sup>[1]</sup>. La naturalité n'est plus une tendance, c'est une attente des consommateurs.

Depuis 2005, la société ROUAGES élabore des infusions intenses de plantes fraîches, de fruits, de légumes et d'épices proposées sur bases aqueuses (eau, jus, vinaigre,...) ou huileuses (huiles et matières grasses végétales).

### **Un process innovant**

**Nos produits constituent une véritable alternative naturelle aux arômes.** Réalisés à partir d'un procédé spécifique physique doux et sans solvant chimique, ces extraits aromatiques sont riches et concentrés. « *Nous avons à coeur de respecter le plus fidèlement possible ce que la nature nous offre, sous forme d'infusion intense* », explique Pierre Jannot, directeur de Rouages.

### **La naturalité, à toutes les sauces**

« *Qu'importe la saveur recherchée, du moment qu'elle existe dans la nature, nous saurons en extraire la quintessence* », affirme-t-il. Le domaine d'application des infusions intenses est multiple : dans l'industrie agroalimentaire, on les retrouve comme ingrédient aromatisant de produits de snacking, de soupes et plats cuisinés, de boissons naturelles, de produits laitiers ou de préparations de fruits. Dans la restauration, les possibilités sont infinies pour sublimer les créations culinaires. Enfin, dans l'industrie aromatique, les infusions intenses permettent de garantir une origine naturelle et bio ; elles sont idéales pour le support d'arômes.

### **Le naturel... certifié !**

« *En utilisant des matières premières 100% naturelles, et en ne procédant à aucun apport chimique, nous garantissons des ingrédients alimentaires 100% naturels* », précise Pierre Jannot. Les infusions intenses sont «Clean Label» et l'entreprise Rouages a été **certifiée FSSC 22000**. « *Au quotidien,*

*nous nous engageons à exploiter l'intégralité des matières premières en valorisant les co-produits, à garantir une rémunération juste aux producteurs et à privilégier systématiquement un sourcing local lorsque cela est possible ».*

### **Les innovations «Natexpo» en exclusivité**

Désireux de montrer son savoir-faire et d'exploiter tout le potentiel de ces ingrédients, Rouages présentera cette année trois innovations au salon Natexpo : un **substitut naturel à l'acide citrique**, une **infusion «exhausteur de vanille» Bio** (réduction des coûts et non de la qualité) ainsi qu'une **gamme de sauces sans allergènes** !

**Retrouvez la [gamme Bio de Rouages](#) dans l'Annuaire Ingrébio.**

**POUR ACCÉDER AUX COORDONNÉES DE CE FOURNISSEUR, ABONNEZ-VOUS**

---

[1] Source : Sondage Kantar Worldpanel 2018