

## Nouvelle gamme d'arômes naturels Prova Gourmet : Une signature aromatique unique pour une maîtrise optimisée des coûts

Prova Gourmet, marque française spécialiste de la vanille et des ingrédients dédiés aux métiers de bouche depuis 1946 lance une nouvelle gamme d'arômes naturels de quatre saveurs : cacao, pistache, noisette et noix de coco.

Cette alternative innovante et économique répond à la hausse des prix du cacao et à l'utilisation de matières premières onéreuses, comme les pâtes de pistache, de plus en plus utilisées dans des recettes tendances telles que la Dubai Chocolate Bar.

Pour optimiser les coûts de production, Prova Gourmet met son expertise au service des professionnels de la pâtisserie, chocolaterie, confiserie et boissons, en proposant des arômes naturels aux saveurs authentiques.

### Une alternative naturelle pour préserver l'authenticité du goût

Grâce à un savoir-faire unique en sélection et assemblage de molécules aromatiques naturelles, Prova Gourmet parvient dans sa gamme d'arômes naturels à recréer la richesse et la complexité des ingrédients d'origine tels que la pistache de Turquie, la noisette du Piémont ou encore la poudre de cacao.

« Maîtrisant l'art de l'assemblage au service du goût, nous décryptons les nuances des matières brutes pour en révéler toute leur richesse. Tel un parfumeur, nous assemblons avec précision les molécules nécessaires pour recréer chaque goût dans sa complexité et son authenticité. Nos arômes naturels sont ainsi une solution naturelle, économique et qualitative, offrant une alternative aux matières premières coûteuses », explique **Arnaud Monmarché, Directeur de Prova Gourmet.**



### Des économies significatives pour les artisans



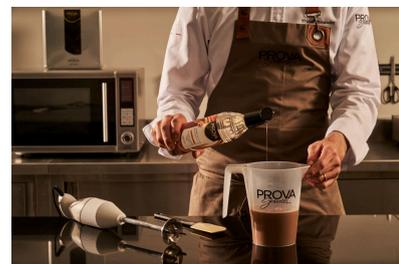
L'utilisation des arômes naturels Prova Gourmet permet de réduire la quantité de matières premières mises en œuvre. En diminuant de 30% l'apport de poudre de cacao dans une recette et en le remplaçant par 1% d'arôme naturel goût cacao Prova Gourmet, jusqu'à 20% d'économie sur le coût d'aromatization peuvent être réalisées.

De même, avec seulement 1% d'arôme naturel goût pistache ou noisette Prova Gourmet, la quantité de pâte ou de poudre peut être réduite de 50%, générant ainsi des économies sur le coût d'aromatization pouvant atteindre jusqu'à 35%.

### Une polyvalence au service de la créativité des chefs

Développés avec Tristan Rousselot, chef pâtissier Prova Gourmet, ces arômes naturels sont parfaits pour la pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie et boissons. Faciles à utiliser, ils subliment crèmes, ganaches, mousses, pralinés et glaces. Sans allergènes, ils offrent une alternative aux matières premières traditionnelles, alliant praticité et intensité aromatique.

"Cette nouvelle gamme d'arômes naturels offre un goût authentique, fidèle aux matières premières d'origine. Chaque arôme révèle toute sa richesse pour sublimer les créations des chefs et artisans avec des signatures aromatiques uniques. Par exemple, l'arôme naturel Pistache, inspiré de la pistache de Turquie, se distingue par une signature grillée intense et des nuances boisées subtiles pour une expérience gustative authentique." commente **Tristan Rousselot, chef pâtissier Prova Gourmet.**



### **À propos de Prova Gourmet**

**Prova Gourmet** est une marque française spécialiste de la vanille et des ingrédients, dédiée aux métiers de bouche depuis 1946. Elle sélectionne les meilleures matières premières pour en révéler l'essence, notamment des gousses de vanille provenant de diverses origines, ainsi que des extraits, sucres, poudres et pâtes. Cette offre permet aux artisans et chefs de sublimer leurs créations et de stimuler leur créativité grâce à une vaste palette d'ingrédients de haute qualité.

<https://www.provagourmet.com>