



PROVA GOURMET RÉVÈLE SA NOUVELLE GAMME D'EXTRAITS ÉMULSIONNÉS : AMANDE, CANNELLE, CARDAMOME

Une innovation présentée en avant-première au SIGEP 2026.

Prova Gourmet, maison française de référence pour la vanille et les notes brunes depuis 1946, présente sa nouvelle gamme d'extraits émulsionnés destinée aux artisans pâtissiers, chocolatiers et glaciers. Cette collection réunit trois profils aromatiques incontournables : Amande, Cannelle et Cardamome et offre une précision d'utilisation renforcée, une stabilité optimale et une expression aromatique fidèle à la matière première d'origine.

Cette innovation ouvre de nouvelles perspectives créatives pour les professionnels et affirme, plus que jamais, l'engagement de la maison en faveur du goût, de l'authenticité et de l'excellence.

UNE TECHNOLOGIE EXCLUSIVE AU SERVICE DU GOÛT

Les nouveaux extraits Prova Gourmet sont obtenus à partir d'huiles essentielles émulsionnées. Cette technologie leur apporte hydrophilie, stabilité et une grande facilité d'usage, tout en préservant une expression aromatique fidèle. Polyvalents, ils s'adaptent à de nombreuses applications (mousses, glaces, biscuits, ganaches, entremets, pralinés) et remplacent avantageusement les matières brutes, simplifiant les manipulations et fluidifiant la production. Et pour aller encore plus loin dans la précision, leur dosage a été pensé pour être instinctif : 20 g suffisent pour aromatiser 1 kg de préparation.



*« Les extraits émulsionnés de Prova Gourmet apportent une précision aromatique essentielle : une stabilité remarquable, une pesée constance et un goût parfaitement juste. », souligne **Tristan Rousselot, Chef Pâtissier Prova Gourmet.***



TROIS PROFILS AROMATIQUES NATURELS, AUTHENTIQUES ET PUISSANTS

Inspirés par les cultures du monde et fidèles à la matière première, les nouveaux extraits de Prova Gourmet livrent des arômes complexes, sincères et intensément sensoriels :



Extrait d'Amande : La méditerranée en filigrane

L'extrait d'Amande dévoile une note boisée et intemporelle, signature des grandes traditions gourmandes, illustrée notamment dans des créations emblématiques comme la galette. Son profil s'accorde naturellement avec l'abricot, la cerise, la pistache ou la fleur d'oranger, apportant relief et élégance aux créations. Les artisans peuvent l'utiliser en complément de la pâte ou de la poudre d'amande pour intensifier le caractère et la profondeur aromatique de leurs créations.



Extrait de Cannelle : Le souffle chaud de ceylan

Épice immédiatement reconnaissable, la cannelle porte une chaleur douce et profonde. L'extrait de Cannelle de Prova Gourmet, issu de Ceylan, en capture la justesse absolue : un équilibre précis entre rondeur et intensité épicée. Sa formulation réduit considérablement les temps d'infusion et remplace aisément poudres ou bâtons, tout en respectant l'authenticité aromatique de l'épice. Un concentré de générosité, lumineux dans un entremets, vibrant dans un chocolat noir, et parfaitement réconfortant dans une pâte à biscuits.



Extrait de Cardamome : L'éclat frais de l'inde

L'extrait de Cardamome de Prova Gourmet révèle un profil floral, terpénique et aérien, avec une fraîcheur citronnée signature. Il électrise une ganache, illumine un café et sublime un sorbet mangue ou une mousse légère. Il offre une alternative pratique aux poudres et aux grains, tout en restituant la finesse aromatique de la cardamome fraîche.

« Ce qui me frappe avec les nouveaux extraits de Prova Gourmet, c'est la pureté du goût. Chaque note aromatique s'exprime avec une précision remarquable : l'amande est franche et profonde, la cannelle dégage une chaleur parfaitement équilibrée, la cardamome révèle une fraîcheur lumineuse. Pour un pâtissier, disposer de signatures aromatiques aussi proches de la matière brute est un véritable atout créatif. » commente **Tristan Rousselot, Chef Pâtissier Prova Gourmet**.

À propos de Prova Gourmet

Maison française experte de la vanille et des notes brunes depuis 1946, Prova Gourmet sélectionne les meilleures matières premières pour en révéler l'essence. Présente dans 35 pays, la marque propose une large gamme : gousses de vanille d'origines variées, extraits, arômes naturels, pâtes, sucres et poudres offrant aux professionnels de la gastronomie, en France comme à l'international, des solutions créatives et gourmandes.