



CARNET DE TENDANCES

2022 - 2023

 **metarom** GROUP
ARÔMES & CARAMELS

GOURMANDISE **NATURALITÉ** SÉCURITÉ ÉTHIQUE DÉLICIEUX **INNOVATIONS** INSPIRATION **UNIQUE** NATURE DURABLE BIEN-ÊTRE
PASSION ÉTHIQUE ARÔME **DURABILITÉ** SUR-MESURE CRÉATION NATURE BIEN-ÊTRE PASSION ARÔME CAMEL NATU
GOURMANDISE SÉCURITÉ DURABLE INSPIRATION DÉLICIEUX SUR-MESURE ÉTHIQUE **TENDANCES** CRÉATION INSPIRAT
BIEN-ÊTRE **E-RÉPUTATION** ARÔME PASSION CAMEL **SANTÉ** CRÉATION BIEN-ÊTRE PASSION PASSION **ÉTHIQUE** SUR-



"Dire que le monde a changé serait un euphémisme !

Nous ne voulions pas révoquer la Covid-19, mais comment faire autrement ?

Le 17 mars 2020, le cours de nos vies a été bouleversé. Certains sont restés « sur le pont » pour assurer le fonctionnement des services vitaux, d'autres se sont retrouvés chez eux, expérimentant une situation jamais vécue auparavant : le confinement.

Tout au long de cet évènement inédit et anxiogène, l'alimentation a tenu une place centrale.

Face à l'inconnu, nous avons tout d'abord ressenti l'urgence de faire des stocks et de nous mettre en sécurité par rapport à une éventuelle pénurie alimentaire. Mais les industriels ont démontré leur adaptabilité et **nous n'avons finalement manqué de rien.**

Dans un second temps, privés d'activités et de loisirs, nous avons consommé et cuisiné pour nous distraire. **Le temps des repas a repris une place centrale dans nos vies.** Paradoxalement, le temps dédié aux courses et les conditions de circulation en magasin étaient très limités. Il nous était impossible de déambuler dans les rayons et nous avons privilégié les produits connus et les marques leader. Puis, les mois ont passé. Les confinements, les restrictions et les couvre-feux se sont succédé sur fond de polémiques, nous laissant fatigués, anxieux, voire déprimés.

Si la crise a bouleversé nos vies, elle a également boosté nos aspirations et hiérarchisé nos priorités. À l'heure où nous intégrons les changements qu'elle a induits sur le long terme, nous découvrons **les innovations de l'industrie agroalimentaire**, destinées à nous reconforter, à prendre soin de notre Équilibre mental, à préserver notre santé et à satisfaire notre envie croissante de **consommation consciente**. Une chose est sûre, la Covid est un **incroyable accélérateur des tendances** : les super aliments, le BIO, les alternatives végétales, les circuits courts, les emballages écologiques, ...

C'est donc avec optimisme et enthousiasme que nous vous présentons la synthèse de tout ce que nous avons observé sur le marché et organisé dans quatre grandes tendances : la **recherche de plaisir**, l'**exigence de sécurité et de santé**, le **besoin de praticité** et la **soif d'éthique**. Nous vous livrons, pour les 12 secteurs que nous analysons et servons, des signatures aromatiques en phase avec les attentes et les enjeux de demain."

Sylvain Delanghe
Directeur Commercial & Marketing

Bénédicte Chenuet
Directrice Marketing



SOMMAIRE

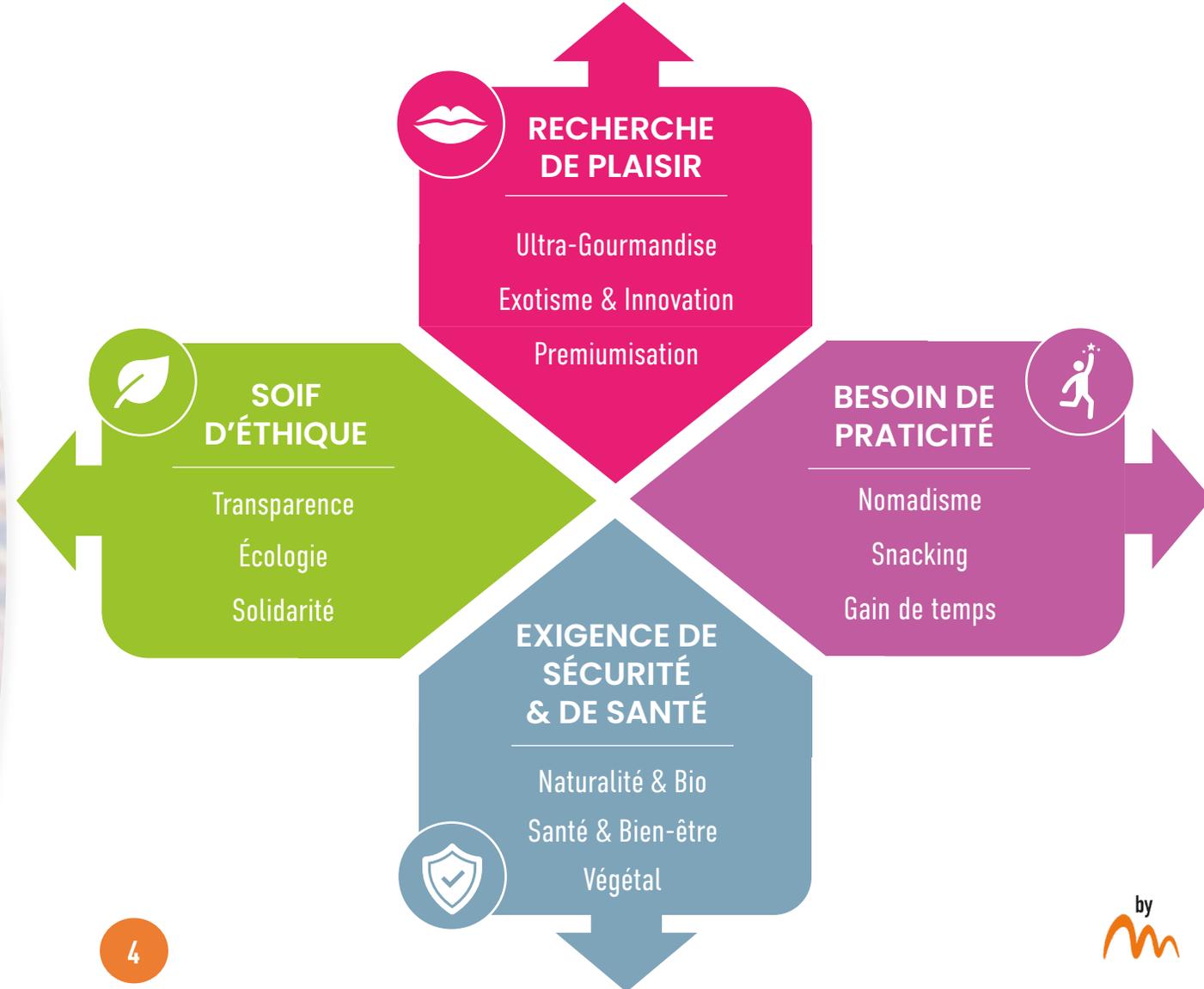
Les grandes tendances de consommation	4
Les grandes tendances à la loupe : 10 insights consommateurs	5
Les saveurs de...	6-8
 Les produits céréaliers	9
 Les glaces, produits laitiers & desserts végétaux	22
 Les boissons	29
 Les confiseries	42
Nos solutions pour équilibrer les paradoxes	49



LES GRANDES TENDANCES DE CONSOMMATION



Voici les **paradoxes** que les consommateurs cherchent à **concilier**, avec différents **équilibres** selon les instants de consommation.



LES GRANDES TENDANCES À LA LOUPE :

► 10 INSIGHTS CONSOMMATEURS



RECHERCHE DE PLAISIR

- 1. Ultra-Gourmandise**
 - Pluri-sensorialité : textures multiples, inclusions, bi-tri goûts
 - Recettes enrichies, généreuses et augmentées en ingrédients
 - Cross-Category & Co Branding
- 2. Exotisme, Fantaisie & Innovation**
 - Produits et saveurs d'ailleurs
 - Traditions revisitées
 - Nouveautés
- 3. Premiumisation**
 - Positionnement haut de gamme
 - Co Branding / Editions limitées
 - Retour à l'authentique/Les « Crafts »



EXIGENCE DE SÉCURITÉ & DE SANTÉ

- 4. Naturalité/Bio**
 - Produits du terroir, appellations d'origine & labels qualité
 - Produits biologiques
 - Réduction des additifs
 - Produits moins transformés
- 5. Santé & Bien-être**
 - Produits "réduits en" (sucre, matières grasses, alcool, etc.)
 - Produits "enrichis en" (vitamines, fibres, protéines, etc.)
- 6. Hyper-personnalisation**
 - « C'est fait pour moi » (religion, régime alimentaire, convictions, ...)



SOIF D'ÉTHIQUE

- 7. Écologie & Solidarité**
 - Filières responsables / Upcycling
 - Véganisme
 - Circuits courts & Empreinte carbone
 - Réduction des emballages
 - Montée en puissance du vrac
- 8. Transparence**
 - Communication sur les ingrédients et les origines
 - Échange avec le consommateur via les réseaux & les applis mobiles



BESOIN DE PRATICITÉ

- 9. Nomadisme/Snacking**
 - Produits consommables partout et à tout moment
 - Packagings unitaires, protecteurs et faciles à ouvrir
- 10. Gain de temps**
 - Produits nécessitant peu de préparation



LES SAVEURS DE la recherche de plaisir



► Toujours plus de notes chaudes

Les incontournables de la gourmandise

Le Chocolat, le Caramel, la Vanille sont les éléments clés d'une recette gourmande et indulgente. Ils fonctionnent très bien en solo, bien que la tendance consiste à les associer et à leur adjoindre des inclusions de biscuits et de fruits à coque.

Derrière ces 3 notes, se cachent des centaines de profils que nous vous proposons de découvrir dans nos roues aromatiques.

Générosité & Indulgence

En nappages et en fourrages, les notes chaudes sont attendues par les gourmands : Caramel, Caramel beurre salé, Chocolat, Vanille, Toffe, Noisette.



► Les nouveaux fruits, les notes florales & végétales

Originalité

Des notes telles que le yuzu, le tangor, le combava, la main de Bouddha et la mûroise, sont une alternative originale aux agrumes et aux fruits rouges.



Les notes florales bourgeonnent au-delà du secteur des infusions : la fleur de sureau, l'hibiscus, la rose, la lavande, le jasmin, la violette complètent de plus en plus les profils fruités des boissons et des desserts. Idem pour les notes végétales telles que le basilic, le romarin, la verveine, etc.



► Les notes confiserie, biscuitées et pâtisseries

Le summum de la gourmandise

En plus des notes chaudes, les notes biscuitées et pâtisseries font monter la gourmandise d'un cran : les notes telles que Cheese Cake, Spéculoos, Cookie, Macaron, Tarte au citron, etc enrichissent de plus en plus les glaces, les confiseries de chocolat et les boissons alcoolisées.

► Les bi-goût/tri-goûts

Surprises et intensité

Les associations d'arômes apportent une note plus complexe et sophistiquée à un produit et répondent à une attente de « toujours plus ». A la dégustation, le produit est perçu comme étant plus subtil et plus intéressant, moins basique. Ils deviennent progressivement la norme au point que même une note originale seule ne suffise pas.



LES SAVEURS DE la santé & de la sécurité



▶ Les AN et ANX et les extraits

Les ANX et les Extraits font rimer **Gourmandise** avec **Sécurité** et **Santé**.

- 95% d'un ANX provient du produit nommé
- Étiquetage le plus « clean label » qui mentionne l'aromate (ex : Arôme Naturel de Fraise)
- Biocompatibilité (nouveau règlement EU Janvier 2022) pour tous les produits finis Biologiques

▶ Les solutions actives



- Nos gammes Acti'Boost Sweet et Acti'Boost Fat **réduisent naturellement le sucre et/ou les matières grasses** de -30% à -50%.
- Elles améliorent significativement le Nutri-Score tout en optimisant le profil aromatique des produits.

▶ Les notes « santé » & « bien-être »

Nos AN et ANX viennent en renfort des ingrédients pour un positionnement « santé » ou « bien-être ».

- les vitaminés, les anti-oxydants, les détox, etc : agrumes, acerola, myrtille, cassis, l'aloé véra, baobab, etc.
- Les épices, les notes herbales : curcuma, thé matcha, gingembre, açai, pandan, etc.



▶ Les fourrages et nappages



Les Caramels de Spécialité et les Fourrages s'adaptent aux exigences de santé et répondent **parfaitement aux attentes diététiques avec une gamme** de toffees allégés très gourmands.

LES SAVEURS de la soif d'éthique



▶ Les ANX



L'origine d'un ANX étant identifiée, la filière est maîtrisée.

Les cacaos et vanilles issues de **filières éthiques** ainsi que les caramels incluant des **ingrédients d'origines locales** constituent un argument supplémentaire très attendu par le consommateur.

Par exemple, avec la Vanille Bourbon de Madagascar, filière SVI-Sustainable Vanilla Initiative.

▶ Les Caramels de spécialités



Nos Caramels de spécialité et nos fourrages répondent aux **attentes d'ingrédients et appellations d'origines** avec des beurres, des crèmes et des sels d'origine (beurre de Normandie, sel de Guérande, de la Murray River, etc).

▶ Les AN

Nos AN viennent en renfort de certains ingrédients « sensibles » et qui doivent être de plus en plus équitablement sourcés :

- Café, cacao, vanille
- Fruits tropicaux
- Fruits à coque

▶ Acti'Mask

Nos solutions Acti'Mask **augmentent naturellement la gourmandise** d'un **produit végétal en masquant les off-notes** de céréales, d'édulcorants, de protéines, de micronutriments, etc.



LES PRODUITS CÉRÉALIERS

Créer une signature aromatique unique pour vos produits céréaliers

Les grandes tendances à la loupe



BISCUITS



PÂTES JAUNES



VIENNOISERIES



CÉRÉALES
PETIT-DÉJEUNER





LES BISCUITS

Créer une signature aromatique gourmande pour vos biscuits

Les biscuits sont des produits nobles et de tradition, en rajeunissement permanent pour s'adapter au plus près des enjeux santé et sociétaux.

Leur image sûre et de qualité, proche du « fait-maison », passe par des travaux de maîtrise des filières et de recherche d'origines, pour les matières premières garantissant des listes clean label, et en circuit court.

La signature aromatique demeure un élément différenciant majeur. Les enjeux de nutrition, gluten-free, vegan, ou bio, sont nécessaires à l'approfondissement de gamme pour des consommateurs exigeants, en quête de sens et de valeurs.

Les innovations hybrides passent aussi par le cross-category. Le rayon des biscuits est bousculé par des inspirations des univers « céréales petit-déjeuner », ou encore « pâtes à tartiner ».





RECHERCHE DE PLAISIR



Pluri-sensorialité
Fourrage, inclusions et enrobage
F*king Delicious
Oct 2021 - Pologne



Cross-category & Co branding
Cookies caramel & noix de coco
Cookie Mars
Oct 2021 - Portugal et Grèce



Recettes augmentées
Oreo double crème
Oreo
Sept 2021 - Royaume-Uni



Tradition revisitée
Cookies tartellette Chocolat & Noisette
Michel & Augustin
Sept 2021 - France

VU AUX US



Oreo triple couche
Janv 2021 - US



EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Naturalité
Biscuits BIO nappé chocolat
LU Mondelez
Juin 2021 - Belgique



Réduction du sucre
Biscuits BIO-43% de sucre
Gerblé
Octobre 2021 - France



SOIF D'ÉTHIQUE



Fabricant engagé
Fondation Good Planet pour la sauvegarde des animaux
Good Goût
Mai 2021 - France

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Beurre Noisette : Arôme Naturel (AN)

Le beurre noisette est la signature de la bonne cuisine. Elle offre un bouquet aromatique complexe et gourmand avec des notes de beurre fondu, de biscuit et de noisettes torréfiées. Ce concept aromatique évoque le savoir-faire artisanal, symbole de générosité et de responsabilité.



Acti'Boost Sweet : Arôme Naturel (AN) **acti'boost**

Notre solution aromatique naturelle renforce la perception de la saveur sucrée et permet de réduire le sucre jusqu'à -50% tout en renforçant le profil aromatique global. Un Nutri-Score amélioré à portée de main, sans concession sur le plaisir.



Caramel : Arôme Naturel de Caramel (ANX)

L'univers de cet arôme naturel de caramel est celui de la confiserie et de l'enfance. Ses notes grillées et de caramel roux sur fond de vanille en font l'arôme idéal d'un produit ultra gourmand et réconfortant. Il existe enfin dans sa version ANX pour accompagner l'évolution de vos gammes.



Vanille : Extrait Biologique de Vanille Bourbon de Madagascar

Très vanilliné, notre extrait est également boisé, avec des notes de gousse qui lui confèrent un profil à la fois gourmand et authentique. A la fois très riche et sous sa forme la plus naturelle, cet extrait répondra aux attentes d'origine et de moindre transformation.



Fourrage Chocolat Noisette

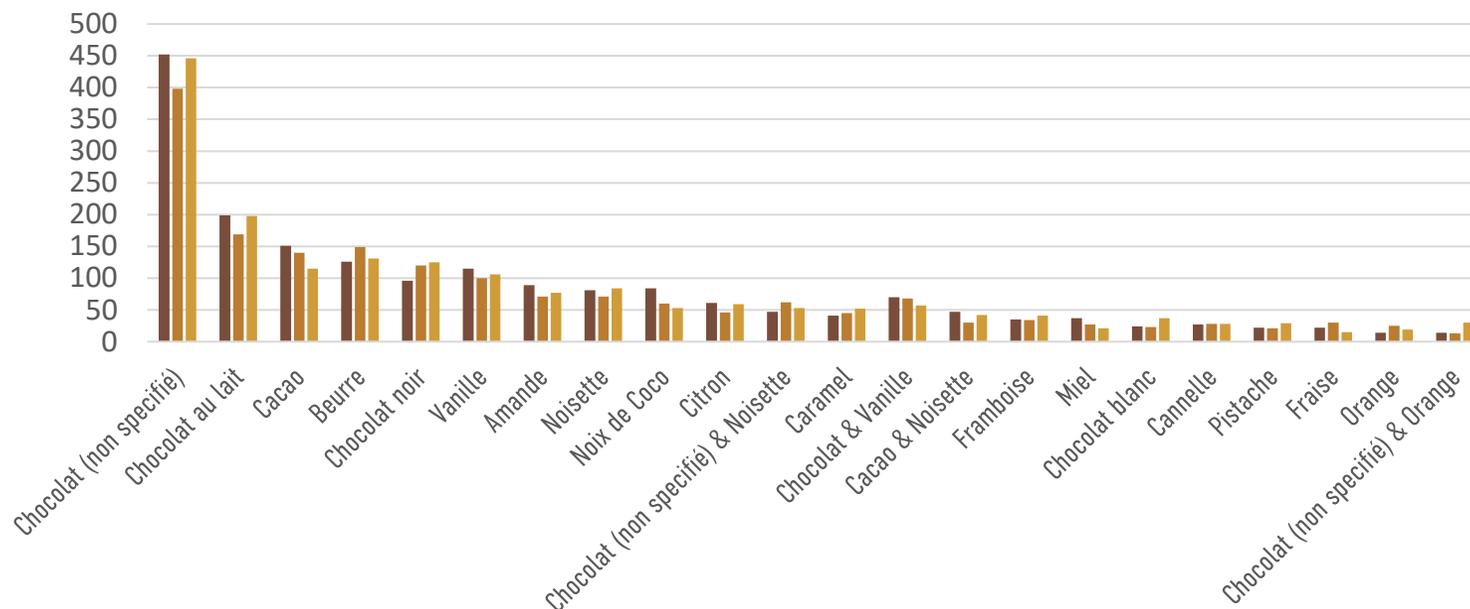
Saveur irremplaçable dans le cœur des enfants, ce fourrage offre la saveur chocolat gourmande avec les notes de noisettes grillées caractéristiques des meilleures pâtes à tartiner.



Saveurs des Biscuits lancés en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022



LES PÂTES JAUNES

Créer une signature aromatique plaisir pour vos pâtes jaunes

Les pâtes jaunes (Madeleines, cakes, quatre-quarts...) sont des produits gourmands associés aux goûters des enfants, au partage, et aux plaisirs de notre enfance.

Les notes aromatiques traditionnelles (vanille, chocolat, amande, beurre, orange) sont des enjeux majeurs de signature et de différenciation.

Les recettes traditionnelles sont tout de même confrontées aux enjeux sociétaux et nutritionnels.

Le gluten-free, le bio, et l'arrivée du Nutriscore forcent les reformulations et/ou les extensions de gammes.

Tout comme pour la famille des produits céréaliers, la maîtrise des filières d'ingrédients, la naturalité et la traçabilité sont des attendus du consommateur exigeant et informé.





RECHERCHE DE PLAISIR



Cross-Category & Co-Branding

**Moelleux enrobé et fourré au chocolat
Toberone**

Toberone
Sept 2021 - Pays-Bas



Tradition revisitée

Brownie à la française

St Michel
Oct 2021 - France



Pluri-Sensorialité

Marbrés fondants et croquants

Crac&Moi
Oct 2020 - France



Recette augmentée

**Madeleine Saveur Tarte au Citron Meringuée
(fourrage citron et éclats de meringue)**

Maison Colibri - Août 2021 - France



EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Transparence

Affichage de l'origine de tous les ingrédients

Paysan breton - Fév 2021 - France



Biologique

Les marques se lancent dans le BIO

Saint Michel Bio - Déc 2020 - France



SOIF D'ÉTHIQUE



Ecologie

Emballage 100% recyclable

Dulcesol

Nov 2021 - Espagne

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Acti'Boost Fat Butter Beurre Frais : Arôme Naturel (AN) **acti'boost**

La saveur authentique d'un bon beurre frais aux notes fuitées qui permet de réduire le taux de matières grasses jusqu'à -50%. Cette note riche, premium et sécurisante sera l'alliée de vos prochains développements. Effet Waouh garanti !



Caramel : Arôme Naturel de Caramel (ANX)

L'univers de cet arôme naturel de caramel est celui de la confiserie et de l'enfance. Ses notes grillées et de caramel roux sur fond de vanille en font l'arôme idéal d'un produit ultra gourmand et réconfortant. Il existe enfin dans sa version ANX pour accompagner l'évolution de vos gammes.



Chocolat Noir Pâtissier : Arôme Naturel (AN)

A la fois intense et consensuel, ce symbole du fondant au chocolat est une valeur sûre ! Il représente la gourmandise, les recettes premium et la tradition.



Vanille Beurrée : Arôme Naturel de Vanille (ANX)

Très riche, cette vanille accompagne d'abord les notes de tête typiques de beurre fondu. Soyeuse et légèrement caramélisée, elle apporte également du « mouthfeel » pour des produits très généreux.



Fourrage Caramel au Beurre Salé

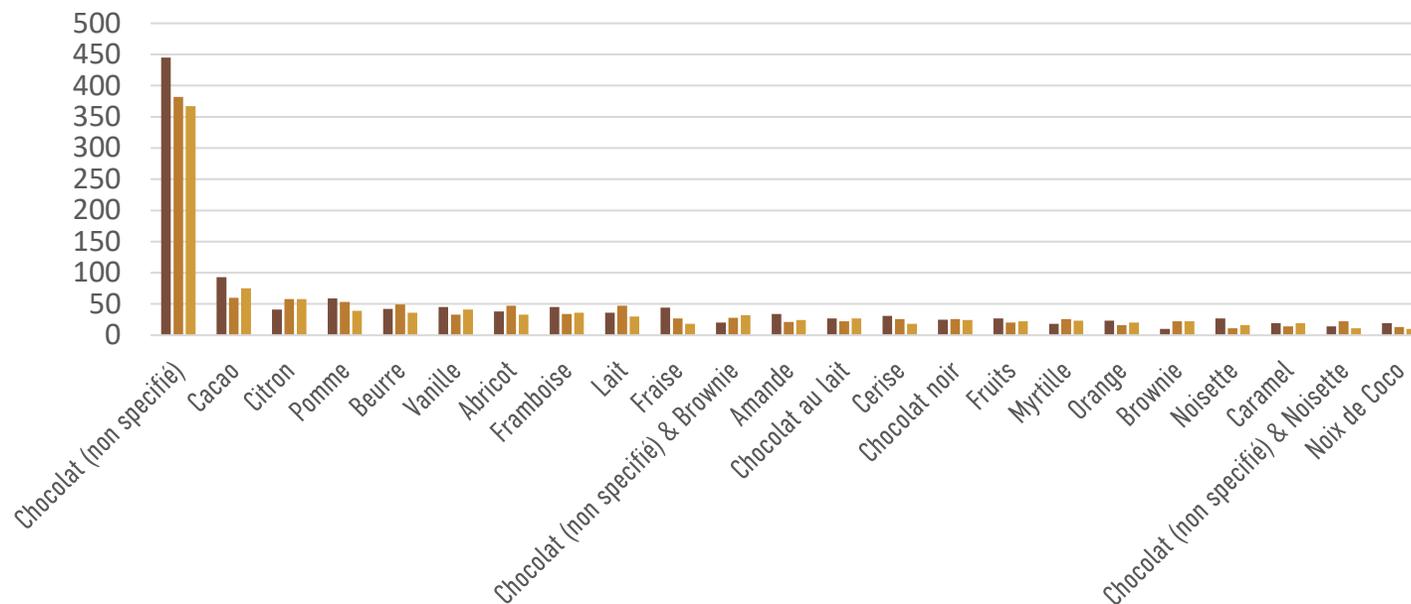
Le caramel rond et fondant des confiseries, au beurre, avec une pointe de sel. Ce fourrage caramel est désormais un bestseller qui se décline dans différentes origines (Normandie, Guérande, Murray river, ...).



Saveurs des Pâtes jaunes lancées en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022



LES VIENNOISERIES

Créer une signature aromatique élégante pour vos viennoiseries

La viennoiserie est une famille gourmande, conservatrice, où le plaisir prime.

La tradition s'appuie sur des notes « signature » affirmées et différenciantes : levain, céréales, vanille, beurre, fleur d'oranger...

Toutefois, le consommateur est en recherche de nouvelles clés de choix, telles que la transparence des filières et des circuits.

L'impact environnemental est désormais doublé d'attentes nutritionnelles plus visibles, avec l'arrivée des Nutri-Score et applications mobiles.

La texture, le moelleux, et la durée de conservation sont des facteurs importants pour les industriels du secteur.





RECHERCHE DE PLAISIR



Éditions limitées
La Gâche des Vacances
La Fournée dorée
Sept 2021 – France



Recettes augmentées
Croissant double fourrage
7 Day
Sept 2021 – Royaume-Uni



SOIF D'ÉTHIQUE



Réduction des emballages
Emballage écologique
Pitch - Nov 2020 – France



Ingrédients Régionaux
Beurre AOP Charente-Poitou
La Boulangère - Déc 2020 – France



EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Réduction du sucre
- 48% de matières grasses
Coop - Mai 2020 – France

Transparence
Échange avec le consommateur
Brioche Pasquier - Juin 2021 – France



LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Beurre Noisette : Arôme Naturel (AN)

Le beurre noisette est la signature de la bonne cuisine. Elle offre un bouquet aromatique complexe et gourmand avec des notes de beurre fondu, de biscuit et de noisettes torréfiées. Ce concept aromatique évoque le savoir-faire artisanal, symbole de générosité et de responsabilité.



Vanille Beurrée : Arôme Naturel de Vanille (ANX)

Très riche, cette vanille accompagne d'abord les notes de tête typiques de beurre fondu. Soyeuse et légèrement caramélisée, elle apporte également du « mouthfeel » pour des produits très généreux.



Vanille Vanillée pour Crème Pâtissière : Arôme Naturel de Vanille (ANX)

Ce profil très consensuel offre des notes sucrées, poudrées et très légèrement boisées qui évoquent la dragée. Très international, il conviendra à de larges cibles de consommateurs.



Fourrage Caramel au Beurre Salé

Le caramel rond et fondant des confiseries, au beurre, avec une pointe de sel. Ce fourrage caramel est désormais un bestseller qui se décline dans différentes origines (Normandie, Guérande, Murray river, ...).



Fourrage Citron façon Lemon Curd

Le peps du citron zesté associé à la rondeur et la générosité d'une crème confiturée. So British !

Ce fourrage est conçu pour garantir une haute stabilité à la cuisson. Il existe également en version post cuisson pour injection dans des muffins ou en nappage de tartelettes.



Chocolat Cacao : Arôme Naturel (AN)

Son goût authentique évoque le chocolat en poudre et réconfortant de notre enfance et rappelle la grande tradition du travail du chocolat. Conçu spécialement pour la BVP, son profil intense est stable à la cuisson. A réserver aux gourmets !



LES CÉRÉALES PETIT-DÉJEUNER

Créer une signature aromatique consensuelle pour vos céréales petit-déjeuner

Les céréales petit-déjeuner se sont déjà réinventées pour mettre la nutrition au centre de leur promesse de gourmandise. Ainsi, la réduction de sel, de sucre, d'index glycémique, d'apport en fibres..., sont autant d'enjeux attendus par les consommateurs.

Ces derniers ont également de fortes attentes en transparence d'ingrédients, en absence d'additifs, et en naturalité d'ingrédients légitimes pour nourrir leurs enfants.

La compétitivité est une clé d'accès aux parts de marché, sur ce secteur très partagé entre les MDD et la concurrence internationale.

Les enjeux d'innovation de goût demeurent autour des notes chaudes et des fruits à coque, pour des petits-déjeuners demeurant traditionnels, mais aux signatures différenciantes.

Enfin, les nouveaux enjeux sociétaux comme le Vegan, le bio..., s'associent aux enjeux environnementaux, et de moindre transformation.





RECHERCHE DE PLAISIR



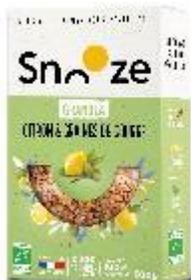
Positionnement haut de gamme
Muëсли Premium « luxury fruit & nut »
Crownfield
Mars 2021 – Allemagne



Recette augmenté
Fourrage plus généreux
Nestlé
Août 2021 – France



SOIF D'ÉTHIQUE



Écologie
**Emballage 100% recyclable
& boîte rechargeable**
Snoze
Oct 2021 – France



EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



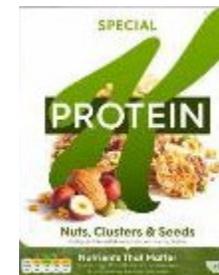
Réduit en
Céréales enfants Nutri-Score A
Rebelicious
Août 2021 – Allemagne



BIO
Les grandes marques se lancent dans le BIO
Kellogg's
Juin 2021 – France



Nutrition
Muëсли "Bol Aztèque"
Solpuro
Sept 2021 – Allemagne



Enrichi en
Céréales riches en protéines
Kellogg's Special K Protein
Sept 2020 – Suisse

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Mûre : Arôme Naturel de Mûre (ANX)

Idéal pour les granolas et les mueslis, cet arôme est la promesse d'un réveil fruité et sauvage. Des notes musquées et de confiserie qui accompagnent délicieusement les notes céréalières et les fruits à coque.



Pomme-Caramel : Arôme Naturel de Pomme et de Caramel (ANX)

Sur la base de notre innovation en « Arôme Naturel de Caramel », ce duo puissant et très fruité aux notes grillées et de confiserie évoque la tradition gourmande familiale. Un must-have !



Miel : Arôme Naturel (AN)

Pour un réveil en douceur, cet arôme, symbole des plus grandes marques, a une saveur sucrée naturelle, évocatrice des bienfaits de la nature. La fraîcheur d'un miel de fleurs soutenue par des notes gourmandes de sucre cuit.



Vanille-Erable : Arôme Naturel (AN)

Très typé, à la fois international et incontournable, cet arôme apporte des notes longues de vanille gousse avec des notes signature grillées et de noix.



Chocolat-Noisette : Arôme Naturel (AN)

Son goût authentique évoque le chocolat en poudre et réconfortant de notre enfance et rappelle la grande tradition du travail du chocolat. Conçu spécialement pour la BVP, son profil intense est stable à la cuisson.



AN ActiBoost Sweet actiboost

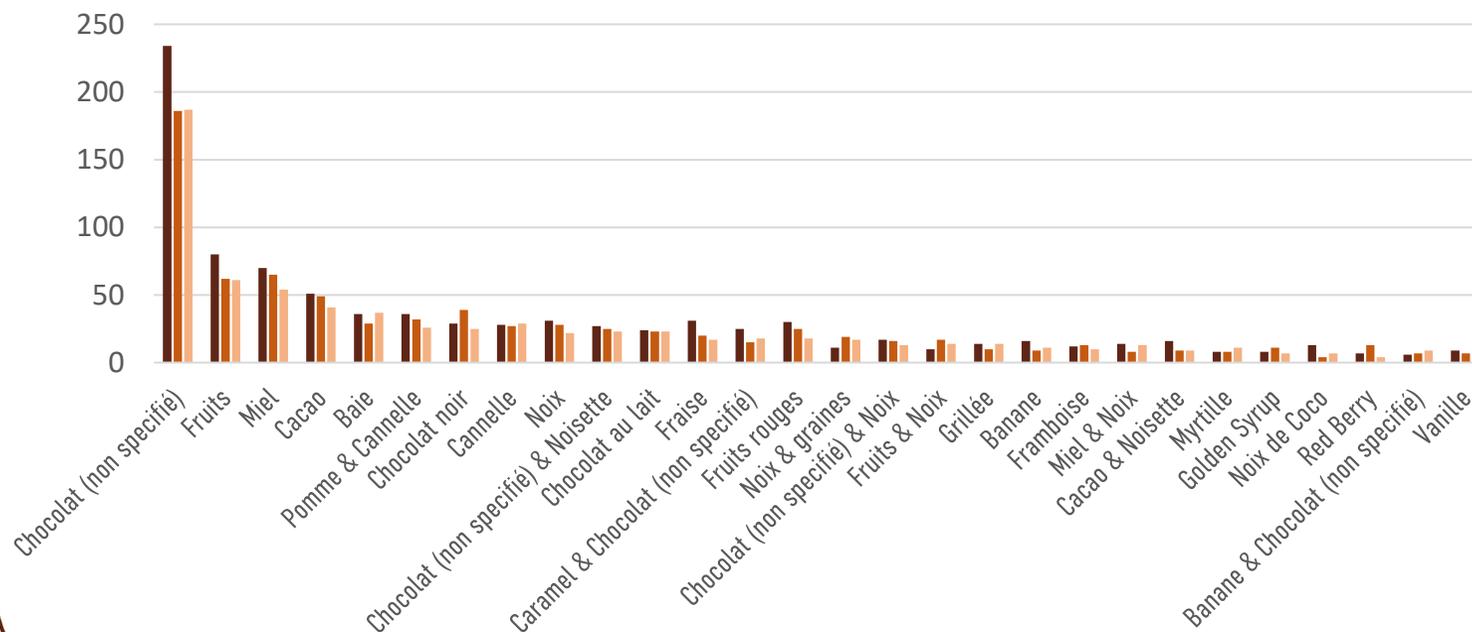
Notre solution aromatique naturelle qui renforce la perception de la saveur sucrée et permet de réduire le sucre jusqu'à -50% tout en renforçant le profil aromatique global. Un Nutri-Score clairement amélioré à portée de main, sans concession sur le plaisir.



Saveurs des Céréales petit-déjeuner lancées en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021

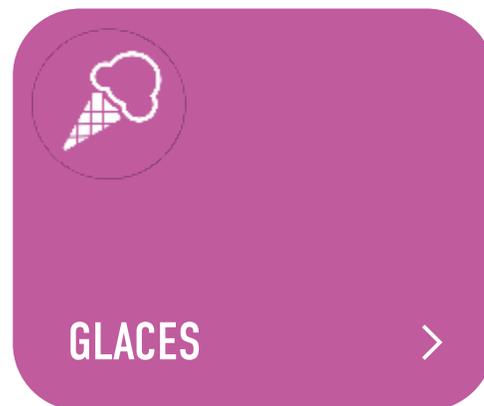


Source Mintel/GNPD 2022

LES GLACES, PRODUITS LAITIERS & DESSERTS VÉGÉTAUX

Créer une signature aromatique convaincante pour vos glaces, produits laitiers, et desserts végétaux

Les grandes tendances à la loupe





LES GLACES

Créer une signature aromatique ultra-gourmande pour vos glaces

Les glaces, produit de gourmandise assumée, sont un des secteurs les plus innovants.

Les gammes évoluent chaque année, avec en ligne de mire le recrutement des millenials et la promesse renouvelée de gourmandise multi-générationnelle, de voyage et d'exotisme.

Les glaces doivent aussi composer avec les plus récentes attentes des consommateurs, en matière d'authenticité, de naturalité, et de transparence des ingrédients.

Enfin, les enjeux nutritionnels ou sociétaux, tels que le Vegan ou le Bio, font partie des nouveaux challenges avec lesquels composer.

La signature différenciante des notes chaudes blockbusters demeure un enjeu majeur.

D'autres challenges, comme la désaisonnalisation ou l'individualisation sont à relever.





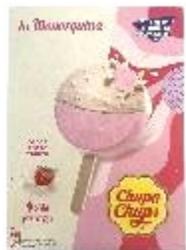
RECHERCHE DE PLAISIR



Premiumisation
Saveur alcool & biscuit
Häagen-Dazs
Sept 2021 - Europe



Ultra-Gourmandise
Saveur pâtissière Paris Brest
Angelina
Sept 2021 - France



Cross Category
Confiserie glacée
La menorquina Chupa Chups
Sept 2021 - Espagne



Cross Category
Confiserie chocolatée glacée
Ferrero
Sept 2021 - Europe



EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Réduction du sucre
Glace avec -30% de sucre
Nick's
Sept 2021 - Allemagne



Les grandes marques investissent le BIO
Glace biologique
U BIO
Juil 2021 - France



SOIF D'ÉTHIQUE



Transparence & écologie
Communication sur les origines produit et sur l'engagement de la marque
Carte d'Or
Juil 2021 - France



Alternatives végétales
Glace vegan
Ben & Jerry's
Déc 2020 - France

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Cacao : Arôme Naturel de Cacao (ANX)
Retrouvez l'origine du chocolat avec notre ANX de Cacao. Symbole d'authenticité et de plaisir des connaisseurs, il sublime et booste le profil des crèmes glacées chocolat.



Vanille Bourbon : Arôme Naturel de Vanille Bourbon (ANX)
La vanille est, avec le chocolat, la saveur la plus attendue en glaces. Cet ANX de notre « *Collection Vanille* » est boisé, typé gousse, crémeux avec une note légère de caramel. La naturalité et la vraie gourmandise sont au rendez-vous.



Caramel : Arôme Naturel de Caramel (ANX)
Ses notes grillées et de caramel roux sur fond de vanille en font l'arôme idéal d'un produit ultra gourmand et réconfortant. Il existe enfin dans sa version ANX pour accompagner l'évolution des gammes vers plus de naturalité.



Chocolat blanc : Arôme Naturel (AN)
Le chocolat blanc est une symbiose ultra-gourmande des univers du chocolat et de la confiserie. Vanillé, biscuité, beurré et sucré, il fait partie des saveurs les plus délicieusement régressives.



Fourrage Caramel au Beurre Salé
Très typé, à la fois international et incontournable, cet arôme apporte des notes longues de vanille gousse avec des notes signature grillées et de noix.



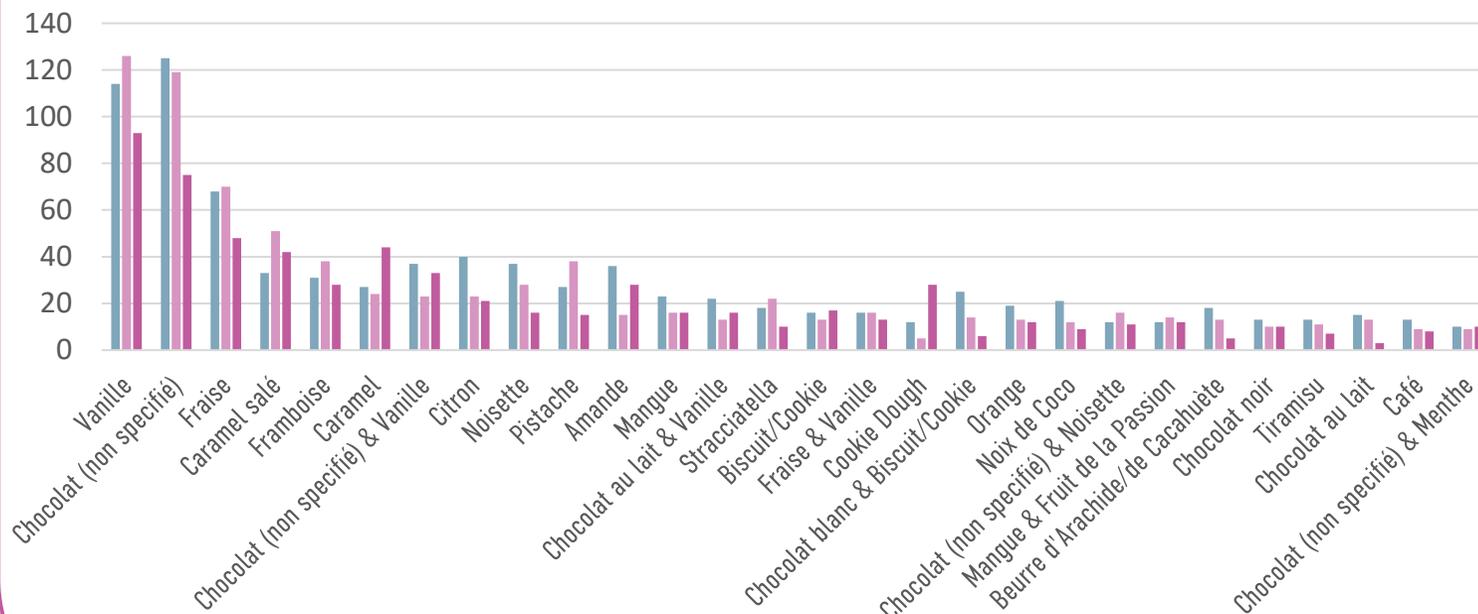
ActiBoost Fat pour glaces végétales et allégées **actiboost**
Notre solution aromatique naturelle réduit les matières grasses jusqu'à -50% tout en renforçant la perception du gras et l'effet mouthfeel (nappant et enrobant) en bouche.



Saveurs des Glaces lancées en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022



LES PRODUITS LAITIERS & DESSERTS VÉGÉTAUX

Créer une signature aromatique différenciante pour vos produits laitiers & desserts végétaux

Les consommateurs recherchent des produits toujours plus sains, en termes de bienfaits santé (diminution teneur en sucre, réduction des additifs, naturalité des arômes et des colorants), en termes de goûts riches et gourmands, et d'agriculture vertueuse.

Dans un contexte de stabilité voire de décroissance, les industriels doivent faire preuve de plus en plus de créativité :

Enrichissement en protéines ou micronutriments, le biologique, voire l'incorporation de légumes.

De nouvelles catégories de produits ont également émergé. La multiplication des desserts végétaux, segment alternatif aux produits laitiers traditionnels a notamment permis de redynamiser le rayon de l'ultra-frais.

L'objectif clé pour cette plus récente catégorie est de répondre aux exigences éthiques et gustatives des clients de la première heure tout en développant des recettes capables de recruter de nouveaux consommateurs.





EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Nutrition santé
Lactobacillus & fruits
Nestlé LC1
Oct 2020 – Suisse



Nutrition santé
Yaourt enrichi "antirouille"
Michel & Augustin
Juin 2021 – France



Sans sucre ajouté
Yaourt aux fruits sans édulcorant
Délisse
Mars 2021 – France



Les grandes marques investissent le BIO
Yaourt biologique
Danone
Sept 2020 – France



RECHERCHE DE PLAISIR



Positionnement haut de gamme
Packaging haut de gamme différenciant
Liberté - Mai 2021 – France



Saveurs d'Ailleurs
Skyr – Recette islandaise
Carrefour Sensation
Sept 2021 – France



SOIF D'ÉTHIQUE



Alternatives végétales
Dessert soja greek style
Sojade So Soja
Mai 2021 – France



Emballages écologiques
Fontaine à yaourt
YoGourmand
Mai 2021 – France

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Mangue : Arôme Naturel de Mangue (ANX)

La mangue offre une diversité exceptionnelle de saveurs. Cet ANX de notre « *Collection Mangue* » évoque une mangue « sweet », typée Asie, avec des notes de fruits frais, sur un fond de fruits jaunes légèrement confiturés.



Mûroise : Arôme Naturel (AN)

Issu du croisement botanique naturel de la mûre et de la framboise, cet arôme offre une saveur montante de framboises sur fond de mûres et de notes boisées. Un bouquet à la fois subtil et puissant pour une alternative originale aux fruits rouges.



Coco : Arôme Naturel de Noix de Coco (ANX)

Les bienfaits santé de la noix de coco ont remis cette saveur sur le devant des linéaires. Typé coco râpée, cet ANX de notre « *Collection Coco* » apporte une touche de douceur et de gourmandise exotique aux desserts lactés.



Solution active Acti'Boost Sweet (AN) acti'boost

Une solution aromatique naturelle pour augmenter la perception de la saveur sucrée et réduire le sucre de -30% à -50% tout en renforçant le profil aromatique global.



Solution active Acti'Boost Fat (AN) acti'boost

Notre solution aromatique naturelle permet de réduire les matières grasses jusqu'à -50% tout en préservant la perception du gras et l'effet mouthfeel (nappant et enrobant) en bouche.



Masquant pour desserts végétaux Acti'Mask (AN) acti'mask

Acti'Mask neutralise les notes végétales indésirables. Notre arôme naturel module l'intensité des saveurs tout en apportant de la longueur en bouche sur un produit devenu gourmand.

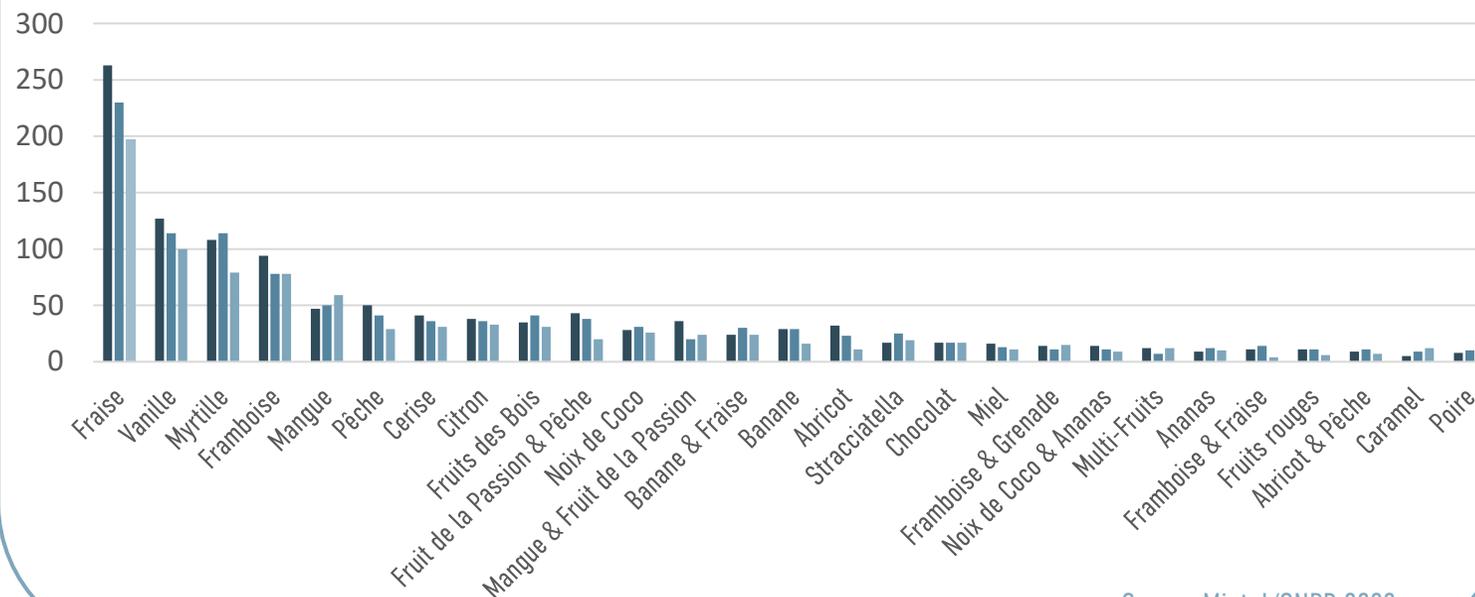


Saveurs des Produits laitiers & desserts végétaux

lancés en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022

LES BOISSONS

Créer une signature aromatique exaltante pour vos boissons

Les grandes tendances à la loupe



BRSA &
SOFT DRINKS >



SIROPS >



BIÈRES, CIDERS &
HARD SELTZERS >



SPIRITUEUX >



LES BRSA & SOFT DRINKS

Créer une signature aromatique innovante pour vos BRSA et soft-drinks

Les consommateurs de soft drinks ont soif de renouvellement permanent de tendances, avec des saveurs fun et exotiques.

Les attentes de rafraîchissement naturel, mettant en jeu des extraits et infusions de fruits et de plantes, doivent se faire sans compromis avec un positionnement santé « healthy », réduit en sucre, voire bio.

Les industriels du secteur ont donc un besoin de renouvellement rapide pouvant passer par les éditions limitées, pour animer un recrutement de consommateurs volatiles, attirés par une vague constante d'innovation. Ces industriels doivent équilibrer la clé principale de compétitivité prix avec les enjeux sociétaux d'emballages recyclables, et de clean label.





RECHERCHE DE PLAISIR



Saveurs innovantes

Eau gazeuse concombre menthe citron vert

Aqua Libra

Sept 2021 – Royaume-Uni



Thé glacé saveur Pêche Blanche & Basilic

Lipton

Juin 2021 – France



Thé glacé saveur Bubble Gum

ABro

Avril 2021 – Allemagne



Exotisme

Boisson ginger & chili « Ambiance Bangkok

Schweppes

Mars 2021 – Espagne



EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Produits réduits en sucre

-50% de sucre & sans additif

Volvic Kids

Sept 2021 - France



Santé & Bien-être

Boisson à la pulpe fraîche d'aloë vera

Organic Crunch

Oct 2021 – France



Les grandes marques investissent le BIO

Red Bull BIO

Organics Red Bull

Oct 2021 – Allemagne

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Extrait de Gingembre

Notre extrait a la saveur du gingembre fraîchement râpé. Poivré et légèrement citronné, il laisse une sensation de fraîcheur en bouche tout en relevant élégamment le profil de vos boissons.



Extrait de Mandarine

Ce nouvel extrait offre un parfait équilibre floral et fruité, caractéristique de la mandarine fraîchement pressée. Avec ses notes zestées et légèrement orangées, il apporte une vraie touche de personnalité à une boisson rafraichissante.



Extrait de Fleur de Sureau

Pour une boisson à la fois élégante et singulière, notre extrait de fleur de sureau a un profil floral, zesté, avec une pointe de limette. Incomparable dans un thé glacé ou une eau pétillante.



Agrumes Tonic : Arôme Naturel d'Agrumes (ANX)

Typé orange, pamplemousse, avec une note citronnée et une certaine amertume, notre ANX est un symbole des tonics et de la naturalité.



Mûroise : Arôme Naturel (AN)

Issu du croisement botanique naturel de la mûre et de la framboise, cet arôme offre une saveur montante de framboises sur fond de mûres et de notes boisées. Un bouquet à la fois subtil et puissant pour une boisson aromatisée à forte identité.



Solution Active Acti'Boost Sweet (AN) acti'boost

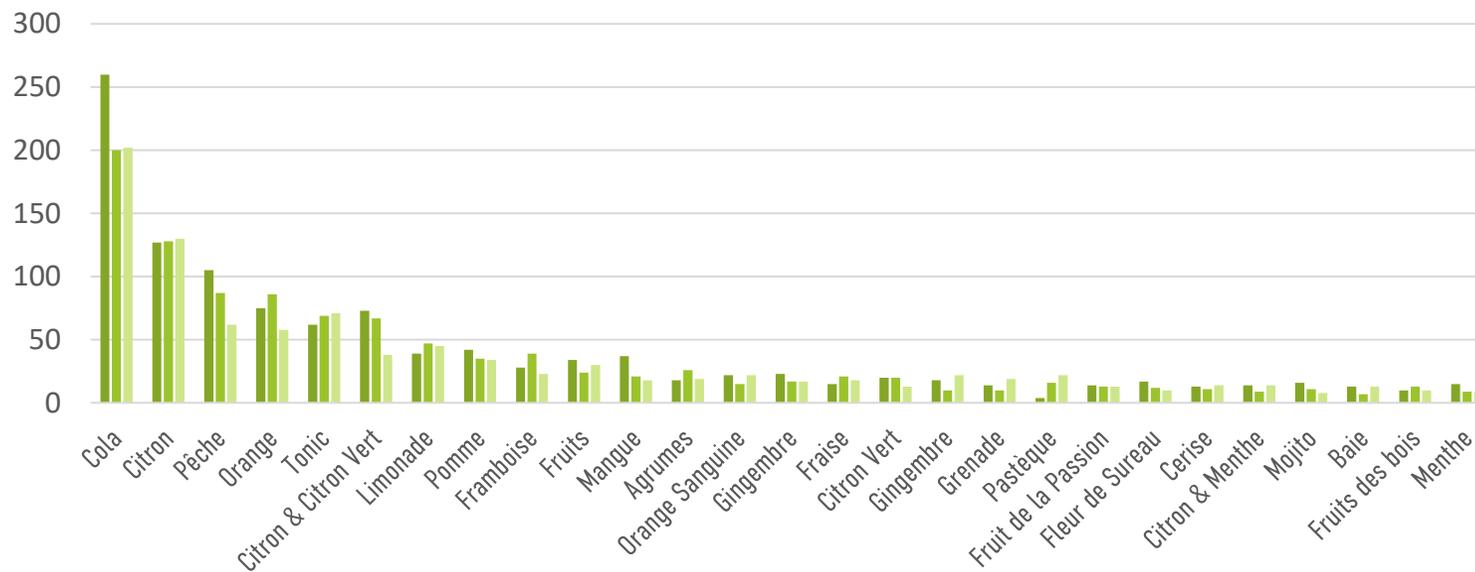
Une solution aromatique naturelle pour augmenter la perception de la saveur sucrée et réduire le sucre de -30% à -50% de votre boissons tout en renforçant le profil aromatique global.



Saveurs des BRSA & Soft Drinks lancés en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022



LES SIROPS

Créer une signature aromatique naturelle pour vos sirops

Les sirops, ces concentrés traditionnellement destinés à donner du plaisir à l'hydratation, se sont également sophistiqués pour répondre en valeur ajoutée à l'art de la mixologie en bières et cocktails.

Les enjeux sociétaux amènent les consommateurs et parents exigeants à rechercher de nouveaux équilibres, pour des recettes toujours plus en phase avec les attentes de santé, de transparence et de naturalité.

Les industriels doivent principalement faire évoluer leurs ingrédients, tendre vers le « sans additifs », vers la coloration naturelle, ainsi que l'aromatisation pouvant aller jusqu'aux extraits. Ils peuvent aussi s'appuyer sur les sources naturelles de fruits et de plantes pour des mises en avant différenciantes d'origines géographiques ou variétales.

Les enjeux commerciaux de ces derniers impliquent tant la GMS continentale que les CHR à l'échelle mondiale.





EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Réduit en & enrichi en

85% de fruits et 30% de sucre en moins
Teisseire
Août 2019 – France



Sirop sans additifs

Sirop sans colorant
Fruima/Aldi
Mai 2021 – France



Sirop biologique

Sirop de fraises bio
Auchan
Juill 2021 – France



RECHERCHE DE PLAISIR



Fantaisie/Mixologie

Sirop pour cocktails à la banane verte
Le Sirop de Monin
Fév 2021 – France



Ultra-gourmandise

Nouvelle texture de sirop velouté
Fruiss
Oct 2021 – France



Ultra-gourmandise

Sirop tri-goût pêche, framboise, fleur de sureau
Teisseire
Oct 2021 – France

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Thé Vert et Pêche : Arôme Naturel de Thé Vert et de Pêche (ANX)

Cette association élégante et tout en gourmandise conjugue les saveurs fruitées et juteuses de la pêche aux notes végétales et apaisante de thé vert.



Tangor : Arôme Naturel de Tangor (ANX)

Issu du croisement entre la tangerine et l'orange, le tangor est l'agrumes symbole de l'île de la Réunion. Profil de mandarine, d'orange amère et de citron léger. Idéal pour une signature Orange différenciante à la fois fruitée et florale.



Yuzu : Arôme Naturel de Yuzu (ANX)

Le yuzu est le citrus tendance originaire d'Asie. Il apporte une touche de singularité avec un peps bien à lui, ses notes zestées de mandarine et fleuries de citron.



Caramel : Arôme Naturel (AN)

Des notes de caramel blond, beurrées et crémeuses pour enchainer les baristas et les mixologues.



Menthe : Arôme Naturel de Menthe (ANX)

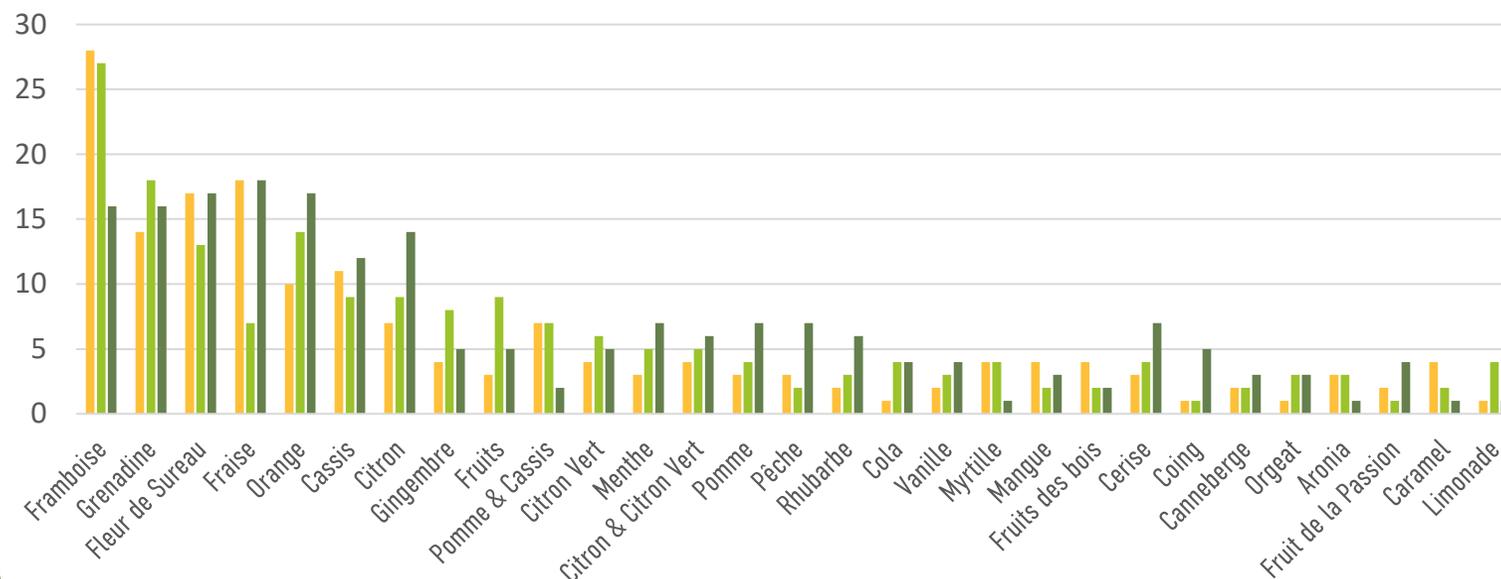
Le nouvel ANX de notre « *Collection Menthe* » rappelle la fraîcheur authentique de la feuille menthe. Sa pointe de « menthe chlorophylle » apporte un nouveau type de plaisir intense.



Saveurs des Sirops lancés en Europe

Période 2019 - 2021

2019 2020 2021



Source Mintel/GNPD 2022



LES BIÈRES, CIDERS & HARD SELTZERS

Créer une signature aromatique conviviale pour vos bières, ciders & hard-seltzers

La bière connaît un renouveau de positionnement, avec de forts recrutements de consommateurs ayant relancé la catégorie.

La multiplicité des tendances met la pression sur la réduction des grandes séries : IPA, bières sans alcool puis 0.0°, notes botaniques ou florales variées, mixologie avec téquila, rhum, vodka...

Le consommateur l'associe aux événements et à la convivialité, au rafraîchissement déculpabilisé. L'ancrage du terroir régional, la typicité des malts et houblons, ainsi que la naturalité sont des garanties de tradition et de clean label

La modification profonde des attentes consommateurs a démultiplié le champ des possibles pour l'élaboration de nouvelles recettes infiniment innovantes.

Dans cette droite lignée, la modernisation des Ciders et la percée des Hard Seltzers recrutent encore d'autres consommateurs en quête de rafraîchissement innovant et plaisir.





EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



No/Low

Bière 0.0%

Perlembourg/Lidl

Sept 2021 - France



Réduit en

Bière aromatisée au Rhum - 30% de sucre

Cubanisto

Août 2021 - France



Biologique

Bière biologique

La Goudale Bio

Mai 2021 - France



RECHERCHE DE PLAISIR



Innovation/Fun

**Bière chocolat blanc - Milkshake
framboise**

Brewdog - Sept 2021 - UK



Innovation/Fun

Hard Seltzer Vodka - Cactus

Brewdog

Juin 2021 - France



Positionnement haut de gamme

Bière Grand Cru

G de Goudale

Oct 2021 - France

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Fruits Rouges : Arôme Naturel de Fruits Rouges (ANX) pour bières

Les ANX de fruits rouges sont rares. Le nôtre est un subtil mélange, très tendance, de cassis avec une pointe de fraise. Les deux fruits se complètent harmonieusement pour nous laisser une sensation gourmande et vitalisante à la fois.



Poire-Anis : Arôme Naturel de Poire et d'Anis (ANX) pour Hard Seltzer

La rondeur d'une poire juteuse associée à la fraîcheur d'une pointe d'anis. Un équilibre fruité/floral parfait pour une boisson aussi consensuelle qu'inattendue.



Tangor : Arôme Naturel de Tangor (ANX)

Issu du croisement entre la tangerine et l'orange, le tangor est un agrume symbole de l'île de la Réunion. Profil de mandarine, d'orange amère et de citron léger. Idéal pour une signature Orange différenciante à la fois fruitée et florale.



Citron Limette : Arôme Naturel de Citron Limette (ANX)

Notre trio de citron jaune, citron vert et de limette offre une saveur citron unique et équilibrée. Une alliance zestée, rafraîchissante et subtile.



Rhum : Arôme Naturel (AN)

Alliez la fraîcheur de la bière à la rondeur de rhum brun. Fruité, légèrement orangé, il est la clé d'une recette typée cocktail et d'un positionnement haut de gamme.



Solution Active Acti'Boost Sweet (AN) acti'boost

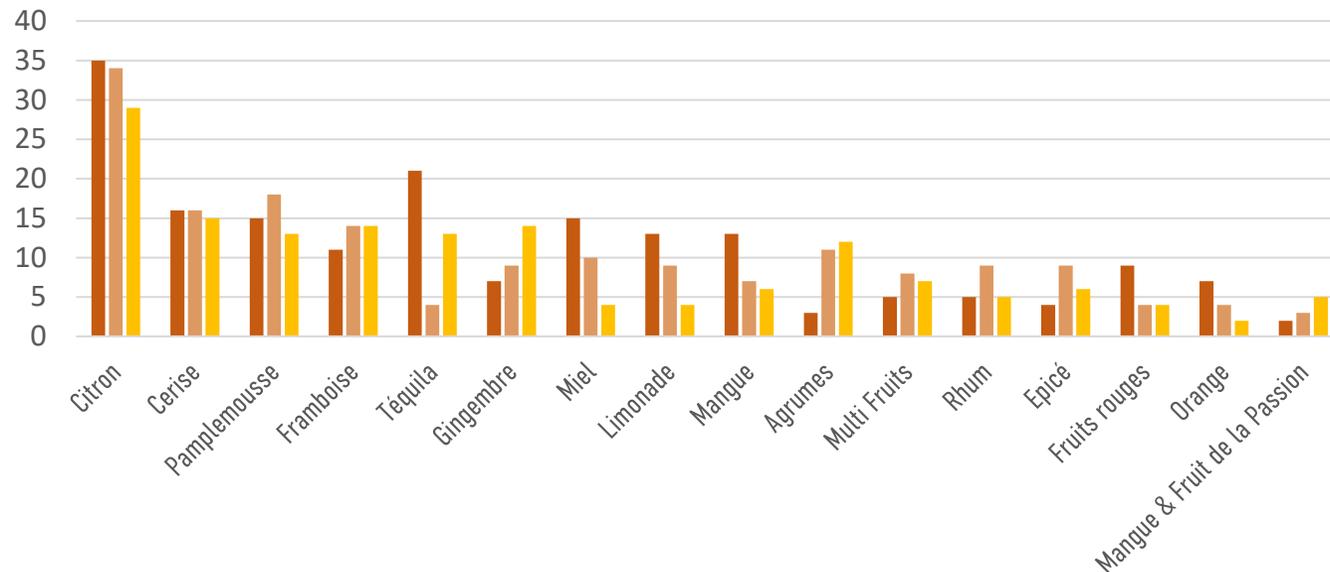
Une solution aromatique naturelle pour augmenter la perception de la saveur sucrée et réduire le sucre de -30% à -50% de votre boissons tout en renforçant le profil aromatique global.



Saveurs des Bières, cidres & hard seltzers lancés en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022



LES SPIRITUEUX

Créer une signature aromatique distinguée pour vos spiritueux

Les spiritueux, produits de tradition, sont un Marché en recherche constante de valeur ajoutée, pour des consommateurs qui privilégient le « bien boire ».

Mais chaque famille innove ! les gins avec les pink, les rhums en arrangés modernes, les apéritifs en notes botaniques...

Les consommateurs ont un regain d'intérêt pour les tonics et les amers, pendant que les no-low tentent de percer à l'instar de l'arrivée des bières 0.0°. Les finish et la mixologie demeurent des axes d'élargissement de gamme, pendant que les liqueurs crèmes continuent à se réinventer

Ce marché est très exportateur, et a besoin d'ingrédients adaptés à l'ensemble des réglementations internationales.





EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



No/Low - Mocktail

Spiritueux sans alcool pour cocktail

JNPR

Juin 2021 - France



Spiritueux sans alcool pour cocktail

Seedlip

Juin 2021 - France



Whisky à 20° d'alcool

Ballantines'

Fev 2021 - Espagne



Naturalité

Gin BIO

Awen Nature

Sept 2021 - France



RECHERCHE DE PLAISIR

Premiumisation

Les « Crafts »

Version Française

Oct 2021 - France



Les arrangés ultra-gourmands

Rhum Saveur Tarte aux pommes

El Libertad

Août 2021 - France



Vodka Pink Bi-Goût Rose/Baies roses

Finlandia Botanical

Juin 2021 - Rép. Tchèque



Gin Bi-goût orange/mangue

Limehouse

Oct 2021 - UK



LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Tangor : Arôme Naturel de Tangor (ANX)

Issu du croisement entre la tangerine et l'orange, le tangor est l'agrume symbole de l'île de la Réunion. Profil de mandarine, d'orange amère et de citron léger. Idéal pour une signature Orange différenciante à la fois fruitée et florale.



Coco-Cannelle : Arôme Naturel de Coco et de Cannelle (ANX)

Un duo fruité-épice haut en couleurs tropicales ! La douceur de la coco épouse l'énergie corsée de la cannelle.



Mûroise : Arôme Naturel (AN)

Issu du croisement botanique naturel de la mûre et de la framboise, cet arôme offre une saveur montante de framboises sur fond de mûres et de notes boisées. Un bouquet à la fois subtil et puissant pour un « pink » à forte identité.



Troublant sans E445

Un arôme naturel d'agrume dédié au trouble. La réponse tant attendue à la demande de « Clean Label » dans ce domaine.



Extrait de Calament

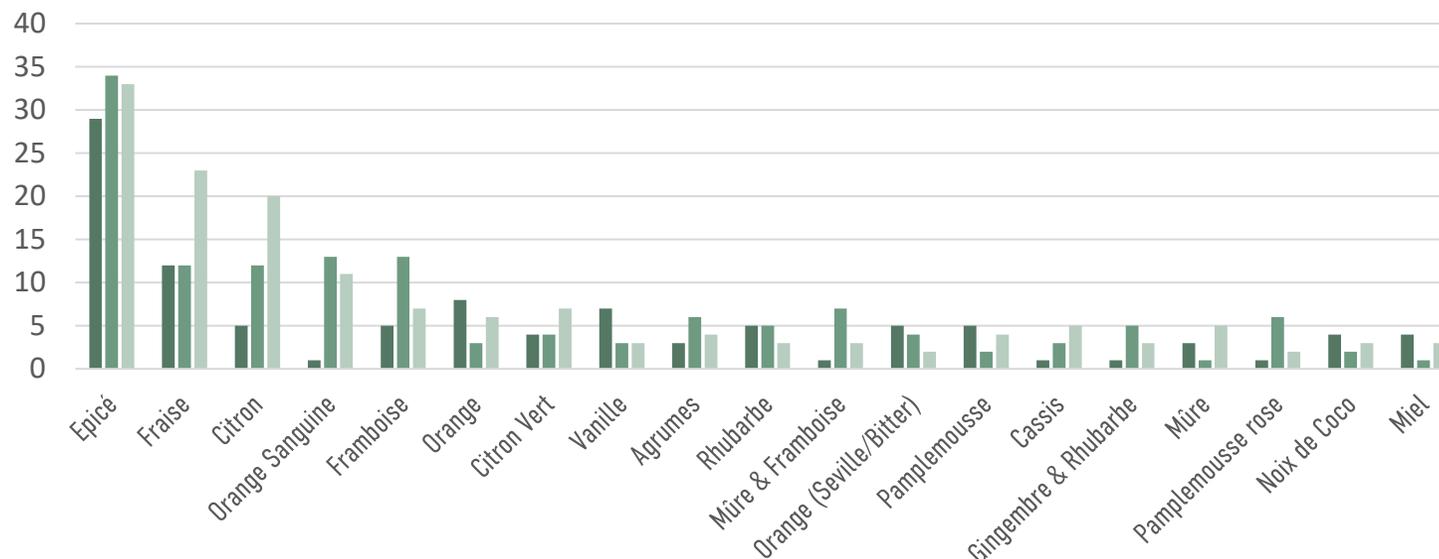
Mentholé, herbacé et résineux, le calament est également connu sous le nom de « thé d'Aubrac ». Il apporte une touche régionale aux amateurs de notes botaniques.



Saveurs des Spiritueux lancés en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022

LES CONFISERIES

Créer une signature aromatique fondante pour vos confiseries

Les grandes tendances à la loupe



CONFISERIES DE
CHOCOLAT



CONFISERIES DE
SUCRE





LES CONFISERIES DE CHOCOLAT

Créer une signature aromatique réconfortante pour vos confiseries de chocolat

Symbole du raffinement et de l'art de la gourmandise, les consommateurs aiment le chocolat dans tous ses états.

Il est synonyme de réconfort et de plaisir multigénérationnel, et demeure très festif.

Il reste très majoritairement associé aux notes chaudes et aux fruits à coques, jouant sur les textures et les promesses de sensations.

Il doit néanmoins répondre aux enjeux sociétaux de développement durable, et garantir une expertise d'authenticité et d'origines.

Les industriels développent largement leurs offres de goûts, d'inclusions, et de formats nomades permettant de multiplier une consommation désaisonnalisée.





RECHERCHE DE PLAISIR



Co branding/Cross Category
Fourrage Baileys
Baileys
Sept 2021 - Allemagne



Premiumisation
Fourrage Gin
Ritter Sport
Sept 2021 - Allemagne



Ultra-gourmandise
Fourrage pâte d'amandes
Côte d'or
Juil 2021 - France



Fourrage saveur pâtissière Cheesecake
Lindt Hello
Juin 2021 - Allemagne



Caramel salé et cacahuètes
Johnny Doodle
Oct 2021 - Allemagne



EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Réduction du sucre
Snickers crème d'amande -30% de sucre
Snickers
Août 2021 - Allemagne



Biologique
Chocolat BIO
Cémoi
Oct 2021 - France



SOIF D'ÉTHIQUE



Filière équitable
Issu du commerce équitable
Bonne terre
Oct 2021 - France



Végétal
Chocolat vegan
Lindt Hello
Août 2021 - Allemagne

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Tangor : Arôme Naturel de Tangor (ANX)

Issu du croisement entre la tangerine et l'orange, le tangor est un agrume symbole de l'île de la Réunion. Un profil de mandarine, d'orange amère, légèrement citronné. Idéal pour une signature Orange différenciante à la fois fruitée et florale.



Yuzu : Arôme Naturel de Yuzu (ANX)

Le yuzu est le citrus tendance originaire d'Asie. Il apporte une touche de singularité avec un peps bien à lui, ses notes zestées de mandarine et fleuries de citron.



Mûroise : Arôme Naturel

Issu du croisement botanique naturel de la mûre et de la framboise, cet arôme offre une saveur montante de framboises sur fond de mûres et de notes boisées. Un bouquet à la fois subtil et puissant pour un yaourt aromatisé à forte identité.



Coco : Arôme Naturel de Noix de Coco (ANX)

Cet ANX de notre « *Collection Coco* » typé coco râpée, apporte une note de douceur sucrée, gourmande et lactée. Un trésor tropical toujours au goût du jour et tout en naturalité.



Peanut Butter : Arôme Naturel (AN)

Cet arôme naturel internationalise et enrichit le profil des chocolats d'une manière imparable. Ses notes beurrées et de fruits à coques nous rendent tout simplement addicts !



Fourrage Caramel au Beurre Salé

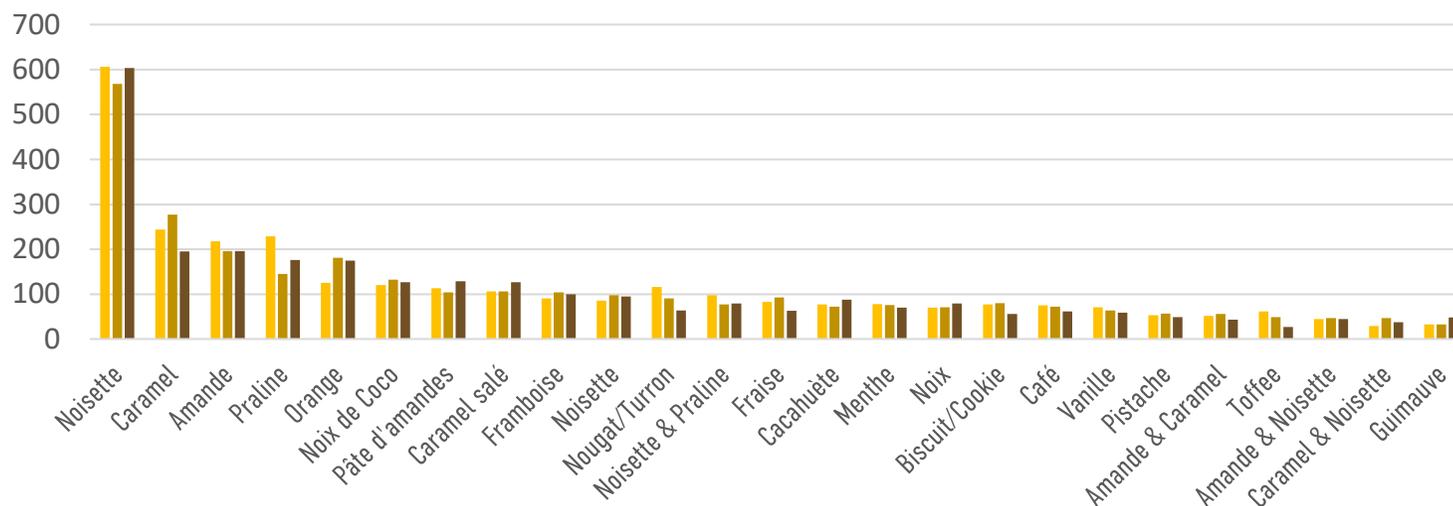
Le caramel rond et fondant des confiseries, au beurre, avec une pointe de sel. Ce fourrage caramel est désormais un bestseller qui se décline dans différentes origines (Normandie, Guérande, Murray River, ...) afin de répondre à la tendance des ingrédients d'origine.



Saveurs des confiseries de chocolat lancées en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022



LES CONFISERIES DE SUCRE

Créer une signature aromatique gourmande et rassurante pour vos confiseries de sucre

Le secteur de la confiserie de sucre est en mutation pour faire coexister une dualité grandissante entre « plaisir intense et gourmand », et « naturalité transparente et rassurante ».

La gourmandise demeure une promesse majeure. Guimauves enrobées de chocolat, caramel fondant au sel de Guérande, bonbons qui titillent nos papilles... L'explosion de goût et de sensations reste une attente indispensable des consommateurs.

Les nostalgiques des roudoudous trouveront toujours de quoi se régaler, mais avec des produits qui ont opéré une mue d'ingrédients et d'additifs orientés vers la naturalité et la durabilité.

Les acteurs industriels créent donc de nouvelles recettes et repensent la sélection de leurs matières premières (origine végétale, coloring foodstuff, origines biologiques...) pour répondre au besoin croissant de transparence et de naturalité des consommateurs.

Le Marché fleurit également de propositions sans sucre ou allégées en sucre.

Plus que les notes chaudes, ce sont les notes fruitières qui accompagnent (avec la fraise en tête) ces actions de repositionnement rassurant.





EXIGENCE SÉCURITÉ & SANTÉ



Réduit en
- 40% de sucre - sans édulcorant
Lutti
2020 - France



Recette riche en fruits
98% de fruits
Krema
2020 - France



Les grandes marques investissent
le BIO
Bonbons biologiques
Carrefour BIO
2021 - France



Naturalité
Au jus de fruits, sans colorant artificiel
Arômes naturels, sans gélatine animale
Fruittella
Juil 2021 - France



RECHERCHE DE PLAISIR



Cross-category
Guimauve au Carambar
Carambar
2021 - France



Fun
3 saveurs dont une "piégée"
Têtes Brûlées
Sept 2020 - France



SOIF D'ÉTHIQUE



Écologie
Sachet papier recyclable
Krema
France - 2021



Vegan
Guimauve Vegan
Not Guilty
Mai 2021 - France

LES NOTES QUE METAROM RECOMMANDE



Bourgeon de Sapin : Arôme naturel de bourgeon de sapin (ANX)

Une bouffée d'air frais en provenance des sentiers de montagne, avec des notes d'Eucalyptus, herbacée et de menthe dans cet ANX qui symbolise la nature dans tous ses états.



Framboise : Arôme Naturel (AN)

Un profil de framboise fraîche avec des notes vertes et légèrement boisées pour une confiserie fruitée, authentique, tout en naturalité. Cet arôme réconcilie la confiserie et les notes de fruits frais.



Cola : Arôme Naturel (AN)

Des notes de limette, de citron, de cannelle et de gingembre qui traduisent idéalement LA recette du cola tant attendue.



Tutti Frutti : Arôme Naturel (AN)

Une explosion de saveurs fruitées aux notes acidulées et de banane.



Caramel Toffee : Arôme Naturel (AN)

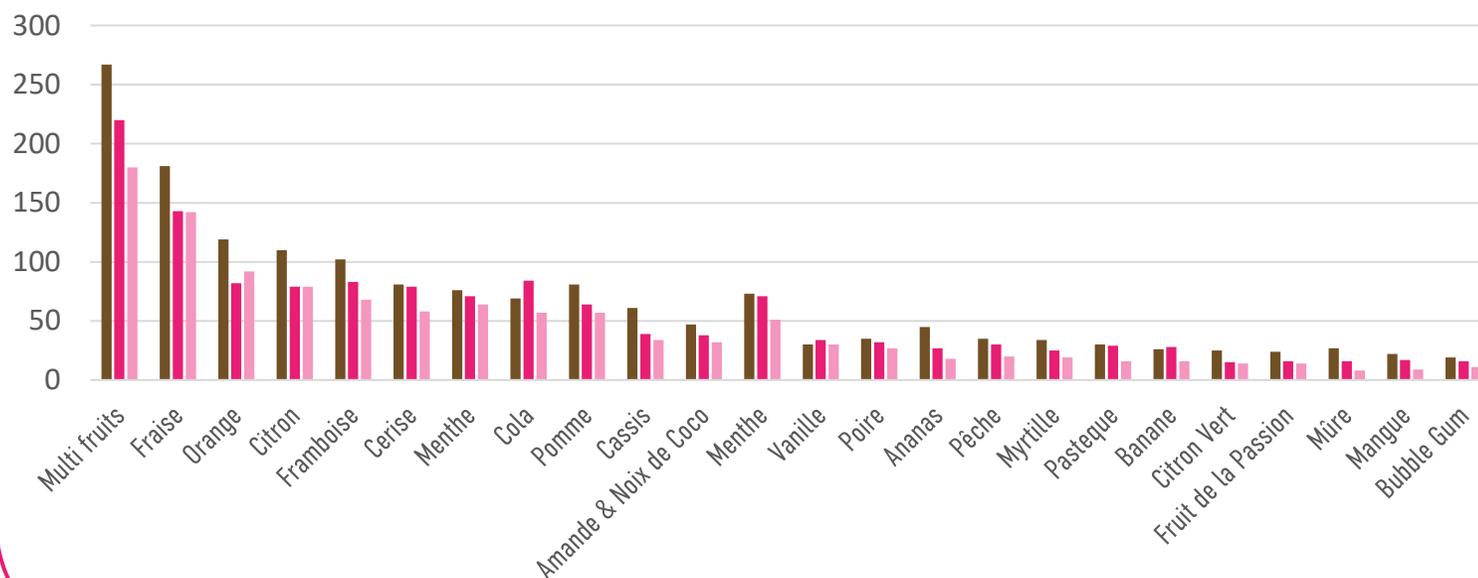
Légèrement vanillé et fumé, le toffee est un caramel consensuel et délicieusement gourmand. Ce que l'on retiendra sans hésiter de la gastronomie britannique !



Saveurs des confiseries de sucre lancées en Europe

Période 2019 - 2021

■ 2019 ■ 2020 ■ 2021



Source Mintel/GNPD 2022

NOS SOLUTIONS POUR ÉQUILIBRER LES PARADOXES

GOURMANDISE **CRÉATION** SÉCURITÉ ÉTHIQUE DÉLICIEUX **SUR-MESURE** INSPIRATION **UNIQUE** NATURE DURABLE BIEN-ÊTRE
PASSION ÉTHIQUE ARÔME **DURABLE** SUR-MESURE CRÉATION NATURE BIEN-ÊTRE PASSION ARÔME CARMEL NATURE
GOURMANDISE SÉCURITÉ DURABLE INSPIRATION DÉLICIEUX SUR-MESURE ÉTHIQUE **PERENNITÉ** CRÉATION INSPIRATI
BIEN-ÊTRE SUR-MESURE ARÔME PASSION CARMEL **SÉCURITÉ** CRÉATION BIEN-ÊTRE PASSION PASSION **ÉTHIQUE** SUR

NOS SOLUTIONS POUR ÉQUILIBRER LES PARADOXES



Les Solutions Actives

(Boosters & Masquants)

Nos gammes Acti'Boost Sweet et Acti'Boost Fat **réduisent naturellement le sucre** et/ou **les matières grasses** de -30% à -50%.

Elles optimisent le profil aromatique en améliorant significativement le Nutri-Score.

Nos solutions Acti'Mask **augmentent naturellement la gourmandise** d'un produit végétal en masquant les off-notes de céréales, d'édulcorants, de protéines, de micro-nutriments, etc.



Les ANX et les EXTRAITS

Nos larges gammes d'ANX et d'Extraits font rimer **Gourmandise** avec **Sécurité**, **Santé** et **Éthique** :

- 95% d'un ANX provient du produit nommé
- Étiquetage le plus « clean label », mentionnant l'arôme (ex : Arôme naturel de Fraise)
- Origine identifiée et filière maîtrisée (par ex : Vanille Bourbon de Madagascar, filière S.V.I.)
- Biocompatibilité (nouveau règlement EU Janvier 2022) pour tous les produits finis Biologiques

Les Caramels

Nos Caramels de spécialité et fourrages **ultra-gourmands** répondent à toutes les attentes d'indulgence.

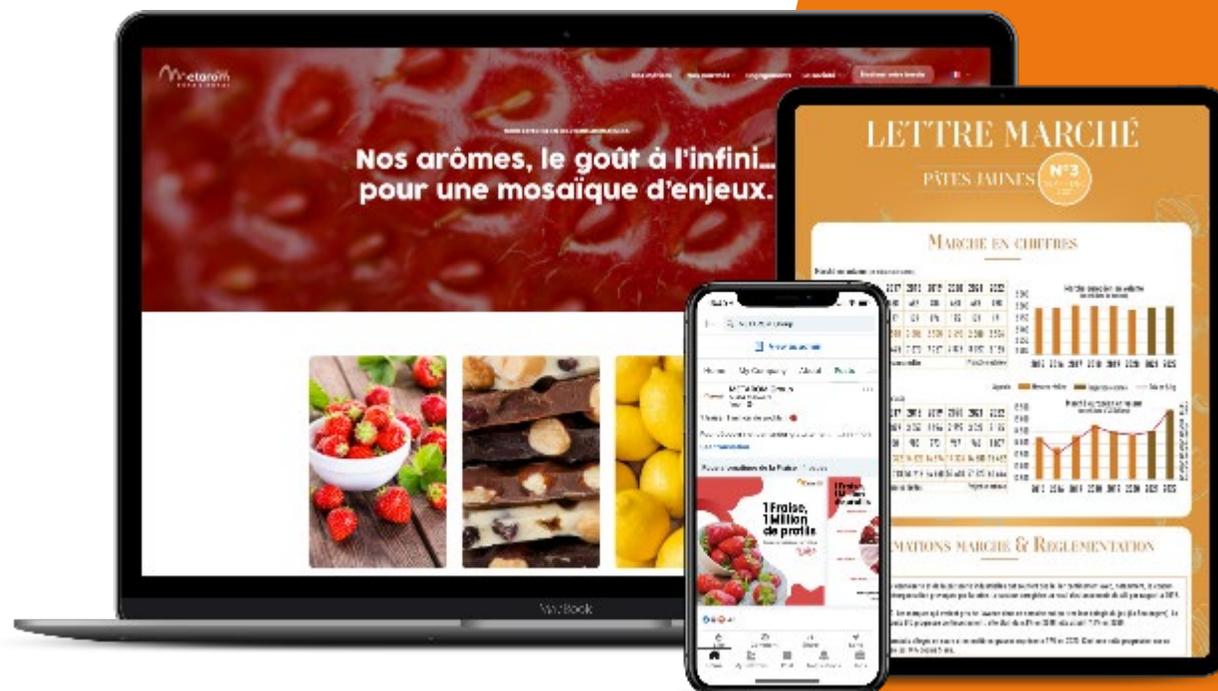
Ils satisfont également à la quête **d'ingrédients et appellations d'origines** (beurre, crème et sel).

Nos Caramels adaptés aux produits diététiques sont des toffees allégés qui allient les **codes de la gourmandise** et les **exigences diététiques**.

NOS OUTILS POUR ÉCLAIRER VOS CHOIX



NOS CANAUX DIGITAUX : RESTEZ AU PLUS PRÈS DES ANALYSES ET TENDANCES DU MARCHÉ QUE NOUS DÉCRYPTONS POUR VOUS



**Abonnez-vous à nos
Lettres Marchés**

Suivez-nous sur LinkedIn

**Consultez notre nouveau
site web metarom.eu**

NOS OUTILS POUR ÉCLAIRER VOS CHOIX



LES ROUES : DÉCOUVREZ LES MULTIPLES PROFILS DES TOP NOTES ET TROUVEZ CELUI QUI VOUS CORRESPOND



Cliquez sur une **roue aromatique** pour la **découvrir** et la **demander gratuitement**



NOS OUTILS POUR ÉCLAIRER VOS CHOIX



NOS GAMMES DE SOLUTIONS : DEMANDEZ LA BROCHURE



cara'fill : NOS CAMELS ET FOURRAGES DE SPÉCIALITÉ



cara'taste : NOS CAMELS AROMATIQUES

 Cliquez sur une **brochure** pour la **demande gratuitement**

acti'mask : NOS SOLUTIONS MASQUANTES



acti'boost SWEET : BOOSTERS DE PERCEPTION SUCRÉE



acti'boost FAT : BOOSTERS DE PERCEPTION GRASSE



NOS COORDONNÉES POUR ÉCHANGER ENSEMBLE



PARCE QUE RIEN NE REMPLACE L'HUMAIN, NOUS MULTIPLIONS LES POSSIBILITÉS D'ÉCHANGER ENSEMBLE

Cliquez sur l'**icone** pour être **redirigé**



Pour appeler vos contacts habituels ou notre standard téléphonique : 03.22.38.86.00



Pour être rappelé, cliquez pour accéder à notre plateforme de prise de rdv téléphonique



Pour chatter avec nous, cliquez ici



Pour nous rendre visite, cliquez ici