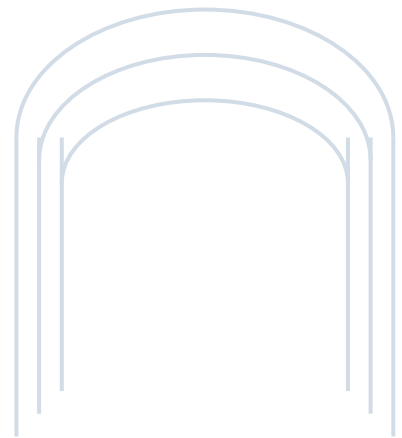


INGRÉDIENTS POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE

Votre recette. Notre point de départ.



Un ingrédient se choisit dans son application. ARCEAUX part de votre préparation, du profil recherché et de vos contraintes de fabrication pour étudier la solution pertinente.

QUATRE UNIVERS D'APPLICATION

Pâtisserie & desserts

Crèmes, garnitures, imbibages.

Chocolat & confiserie

Ganaches, fourrages, caramels.

Glaces

Glaces et desserts glacés.

Cuisine & sauces

Sauces et préparations salées.

INGRÉDIENTS ALCOOLIQUES & AROMATIQUES

Spiritueux pour préparations alimentaires, liqueurs et profils aromatiques, alcools neutres selon le besoin.
La référence et ses conditions sont précisées après étude du projet.

Du besoin à un essai défini.

1

Comprendre votre recette

Préciser la préparation, le résultat recherché, le procédé et les contraintes de votre équipe.

2

Étudier une piste technique

Examiner une référence existante, une adaptation ou un développement sur cahier des charges, selon la faisabilité.

3

Préparer l'évaluation

Convenir de la référence, des documents, des modalités d'essai et des critères de retour avant de préciser l'offre commerciale.

POUR OUVRIR LA CONVERSATION

Votre application • Le résultat recherché • Vos contraintes
Le volume envisagé avec son unité • Votre calendrier

Parlons de votre préparation.

Thierry Arnold • thierry@arspirits.fr

SIRHA LYON 2027 | STAND 4G41

Du 21 au 25 janvier 2027 • Eurexpo Lyon

Faisabilité, caractéristiques, formats, quantités minimales et délais à confirmer pour chaque référence et projet. Applications présentées à titre d'orientation.

www.arspirits.fr