

Nigay
L'expert des caramels

2027
Cahier des tendances

Le caramel : plus qu'un ingrédient pour répondre aux tendances actuelles

Sommaire

Nos caramels au cœur des tendances

- Moins de sucres, voire sans sucres
- Le végétal se diversifie
- Caramel fonctionnel et plaisir raisonné
- Multi-textures
- Le plaisir des éclats à un prix accessible

Recommandations

Rentrons en contact

Nos caramels au cœur des tendances

Les tendances alimentaires évoluent, mais reposent toujours sur trois attentes fondamentales.

Pilier
Plaisir

Pilier
Planète

Pilier
Santé

Moins de sucres, voire sans sucres

La réduction du sucre ne doit pas se faire au détriment du plaisir

Le sans sucres / réduit en sucres répond à une attente forte de santé, mais le consommateur reste exigeant sur le goût.*

*source : Prepared Food - Strategically No & Low

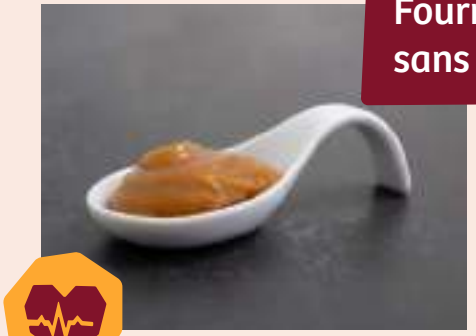
Nouveauté !

Éclats faibles en sucres goût caramel - EP 25 LOWS



Nos éclats au bon goût de caramel, à faible teneur en sucres, allient croustillant et gourmandise, tout en répondant aux attentes d'une consommation plus responsable. Avec **moins de 5 g de sucres pour 100 g**, ils contribuent à réduire les apports sucrés dans vos recettes.

Fourrage goût caramel sans sucres - FG NS ACO



Découvrez notre fourrage goût **caramel sans sucres (<0,5% de sucres)** pour suivre la tendance des produits plus sains. Ce fourrage vous permettra de réduire le sucre dans vos recettes tout en conservant le goût authentique du caramel. En plus d'être sans sucres, il présente une **teneur élevée en fibres (35 g)**.

Moins de sucres



Barres sportives

EP 25 LOWS

Kasher - Halal DDM : 12 mois

Ingrédients : agent de charge (polydextrose), crème, beurre, colorant (caramel ordinaire), sel, arôme naturel, émulsifiant (lécithine de tournesol).

Applications

Barres de céréales, barres protéinées
- 10 à 15% en inclusion

Chocolats
- 10 à 15% en inclusion ou en topping

Alimentation sportive
- 10 à 15% en inclusion ou en topping

Voire sans sucres



Tartelettes sans sucres

FG NS ACO

Kasher - Halal DDM : 12 mois

Ingrédients : agent de charge (polydextrose), matière grasse végétale, stabilisant (glycérine E 422), protéines de lait, émulsifiant (lécithine de tournesol), épaississant (pectine), sel, arôme naturel, colorant (caramel ordinaire).

Applications

Biscuits, barres de céréales, barres protéinées
- 20% en fourrage ou dans la masse

Chocolats
- 15% en fourrage

Alimentation sportive
- 15% en fourrage ou dans la masse

Nouvelles alternatives : le végétal "sans allergènes" se diversifie

74% des consommateurs

choisissent les produits végétaux principalement pour

des raisons de santé.*

*source : VeganSociety.com



Nouveauté !

Fourrage caramel végétal à la fève - FG FA DFC

Ce caramel 100 % végétal répond aux attentes des consommateurs face à une demande croissante pour des produits vegans et plus responsables. Au-delà de son profil gourmand, il constitue une solution adaptée pour les personnes allergiques ou intolérantes en proposant une alternative aux ingrédients végétaux les plus répandus, tels que le soja ou la noix de coco. Un caramel qui contribue à élargir l'offre de produits inclusifs sans compromis sur le goût ni sur la texture. Il est idéal pour les chocolats et les biscuits et viennoiseries, en injection post-cuisson.



Sauce caramel - DFC 02

Ce caramel vegan affiche les arguments sans lactose, sans soja et sans huile de palme. Nous avons concocté une recette gourmande avec de la poudre de lait de coco et un arôme naturel.

Nouvelles alternatives : le végétal "sans allergènes" se diversifie



Bonbons chocolats vegans

FG FA DFC

Kasher - Halal DDM : 12 mois

Ingrédients : sirop de glucose, sucre, eau, matière grasse végétale, stabilisant (glycérine E 422), sel, fibre alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol E 322), protéine de fève.

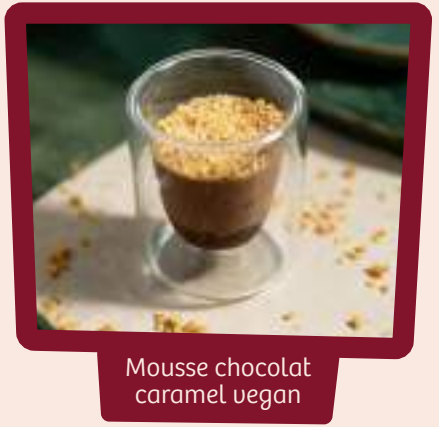
Applications

Biscuiteries, viennoiseries

- 20% en post-cuisson

Chocolats

- 10 à 15% en fourrage



Mousse chocolat caramel vegan

DFC 02

Kasher - Halal DDM : 18 mois

Ingrédients : caramel aromatique (sirop de glucose, eau, sucre), matière grasse végétale, poudre de lait de coco, amidon, émulsifiant (lécithine de tournesol E 322), épaississant (pectine E 440), sel.

Applications

Glaces

- 10 à 15% dans la masse

Produits laitiers

- 10% en nappage

Caramel fonctionnel et plaisir raisonné

27% des consommateurs

achètent des produits à haute teneur en **protéines.***



Fourrage caramel avec apport en protéines - Carapro 01

Ce fourrage garantit une teneur en protéines végétales (5 g pour 100 g) et affiche l'allégation « **riche en fibres** » (30 g pour 100 g). Idéal pour la nutrition sportive, ce fourrage vegan est parfait pour les barres céréalières ou chocolatées, mais également tout autre produit nécessitant un apport en protéines et en fibres.

*source : Nutrifizz & Innova Market Insights

Caramel fonctionnel et plaisir raisonné



Chocolats

CARAPRO 01

Kasher - Halal DDM : 12 mois

Ingrédients : agent de charge (polydextrose), matière grasse végétale, stabilisant (glycérine E 422), sirop de sucre inverti, protéines de pois, eau, poudre de lait de coco, sel, lécithine de tournesol (E 322), arôme naturel, correcteur d'acidité (E 524).



Prochainement !

Envie d'un produit sportif au bon goût de caramel, sans additif et facile à digérer ?

Découvrez prochainement notre nouveau Caratonic® 02 !

Applications

Biscuits, barres chocolatées, barres de céréales

- 20% en fourrage ou dans la masse

Chocolats

- 10 à 15% en fourrage

Alimentation sportive

- 10 à 15% en fourrage ou dans la masse

Multi-textures

57% des consommateurs

déclarent que les produits engageant

plusieurs sens

ont un impact plus positif sur leur humeur que le goût seul.

Les consommateurs recherchent des expériences alimentaires plus immersives, où textures, couleurs, sons et arômes contribuent autant au plaisir qu'au goût lui-même.*

*source : Mintel, UK

Éclats de caramel soft - DROP 38



Décoratifs et ludiques ! Sublimez vos produits finis avec nos éclats de caramel avec leur texture fondante type fudge. Cerise sur le gâteau, ces caramels sont clean label ! Granulométrie de 5 à 8mm.
Le petit plus : Enrobés de beurre de cacao pour maintenir leur éclat dans vos produits finis acqueux.

Fourrage caramel - LWA V2 RSPO SG



Avec sa faible Aw, ce caramel a été spécialement développé pour les applications biscuits chocolatées. Grâce à sa texture ferme et cohésive, il assure une excellente adhésion des inclusions sur les couvertures chocolatées, telles que les grains de riz soufflé. Son goût authentique de caramel au lait, sans arôme ajouté, révèle de généreuses notes de lait caramélisé et de sucre cuit, apportant rondeur et gourmandise aux créations.

Multi-textures



Tablette chocolat caramel

DROP 38

Kasher - Halal DDM : 18 mois

Ingrédients : sucre, lait concentré sucré, sirop de glucose, beurre salé, eau, beurre de cacao, stabilisant (carraghénanes), sel émulsifiant (lécithine de tournesol E 322).

Applications

Pâtisseries surgelées, glaces
- dans la masse ou en topping

Chocolats
- dans la masse ou en topping



Barres de céréales chocolat caramel

LWA V2 RSPO SG

Kasher - Halal DDM : 12 mois
RSPO grade SG

Ingrédients : caramel au lait (sirop de sucre inverti, lait concentré sucré écrémé, sirop de glucose, matière grasse végétale, sucre), humectant (glycérine E 422), eau, beurre, émulsifiant (lécithine de soja E 322), sel.

Applications

Boulangeries, pâtisseries
- 10 à 15% en post-cuisson

Chocolats, biscuits
- 10 à 15% en fourrage

Barres de céréales
- 10 à 15% en fourrage

Le produit ultime multi-textures

Un parfum emblématique, 5 applications

La Cara'bûche

Nous avons imaginé le produit multi-textures ultime : jusqu'où peut-on pousser l'expérience sensorielle dans un seul produit ? Inspirée de la tendance du "maxxing" en quête d'expériences toujours plus riches, cette bûche ne présente pas moins de 5 applications du caramel. Pour chaque applications, nous vous proposons plusieurs solutions, créant une infinité de combinaisons possibles !

Cœur caramel

- Fourrage caramel : CARAC BSA K
- Caramel aromatique épaissi : RTR 65

Inclusion croquante

- Éclats de caramel : EC 01

Marbrage

- Fourrage caramel : CARAC S 02
- Caramel aromatique épaissi : PL 35

Nappage

- Fourrage caramel avec texture courte : CB 76 S
- Éclats de caramel : ECR 05

Dans la masse

- Caramel aromatique : 1365-25
- Caramel colorant : JVC ou burnt sugars : SLB 16000





Nos formes de caramels

- Pâtes
- Poudres
- Éclats
- Liquides

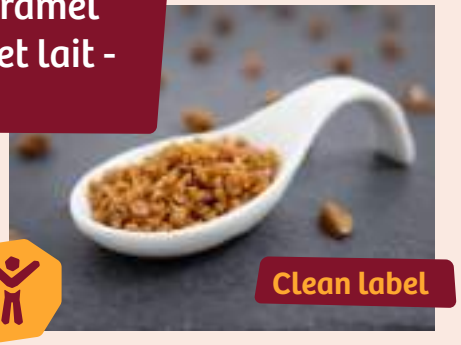
Le plaisir des éclats à prix plus accessibles

+20% d'inflation alimentaire

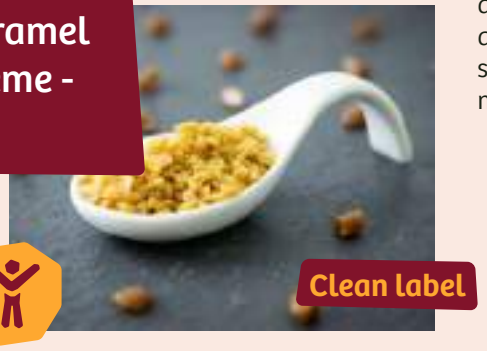
entre 2021 et 2023
Les consommateurs restent
sous pression.

Même si l'inflation ralentit fortement, les comportements d'achat ont durablement changé : recherche de valeur, arbitrages, MDD, formats économiques.*

Éclats de caramel beurre salé et lait - EBSO 25



Éclats de caramel beurre et crème - SBO 25



Face aux enjeux de reformulation et d'optimisation des coûts, les marques recherchent des solutions capables de préserver la gourmandise tout en maîtrisant les budgets. Nos nouveaux éclats optimisés répondent à cette attente en offrant une alternative accessible d'entrée de gamme, pour s'adapter aux besoins de chaque marché et de chaque recette.

*source : Auris finance

Le plaisir des éclats à prix plus accessibles



Chocolats éclats de caramel

EBSO 25

DDM : 12 mois

Ingrédients : sucre, sirop de glucose, lait concentré sucré, beurre salé.

Applications

Boulangeries, pâtisseries

- 6 à 10% en topping après cuisson

Chocolats

- 5 à 15% en topping / saupoudrage



Energy balls caramel

SBO 25

DDM : 12 mois

Ingrédients : sucre, sirop de glucose, beurre, crème.

Applications

Boulangeries, pâtisseries

- 6 à 10% en topping après cuisson

Chocolats

- 5 à 15% en topping / saupoudrage

Tableau des recommandations

Désignations	Références	Formes		D.D.M.	Dosages recommandés	M.O.Q.
		Fourrages	Éclats			
Éclats faibles en sucres goût caramel	EP 25 LOWS		x	12 mois	10-15%	
Fourrage goût caramel sans sucres	FG NS ACO	x		12 mois	15-20%	7 400 kg
Fourrage caramel végétal	FG FA DFC	x		12 mois	10-20%	6 000 kg
Sauce caramel	DFC 02	x		18 mois	10-15%	
Fourrage caramel avec apport en protéines	CARAPRO 01	x		12 mois	10-20%	6 500 kg
Éclats de caramel mous type fudge	DROP 38		x	18 mois		
Fourrage caramel	LWA V2 RSPO SG	x		12 mois	10-15%	
Éclats de caramel beurre et crème	SBO 25		x	12 mois	5-15%	
Éclats de caramel beurre salé et lait	EBSO 25		x	12 mois	5-15%	

La planche à idées

Chocolats aux éclats de caramel au lait



Barre de céréales réduite en sucres





Donuts chocolats caramel



Cubes de riz soufflé caramélisés

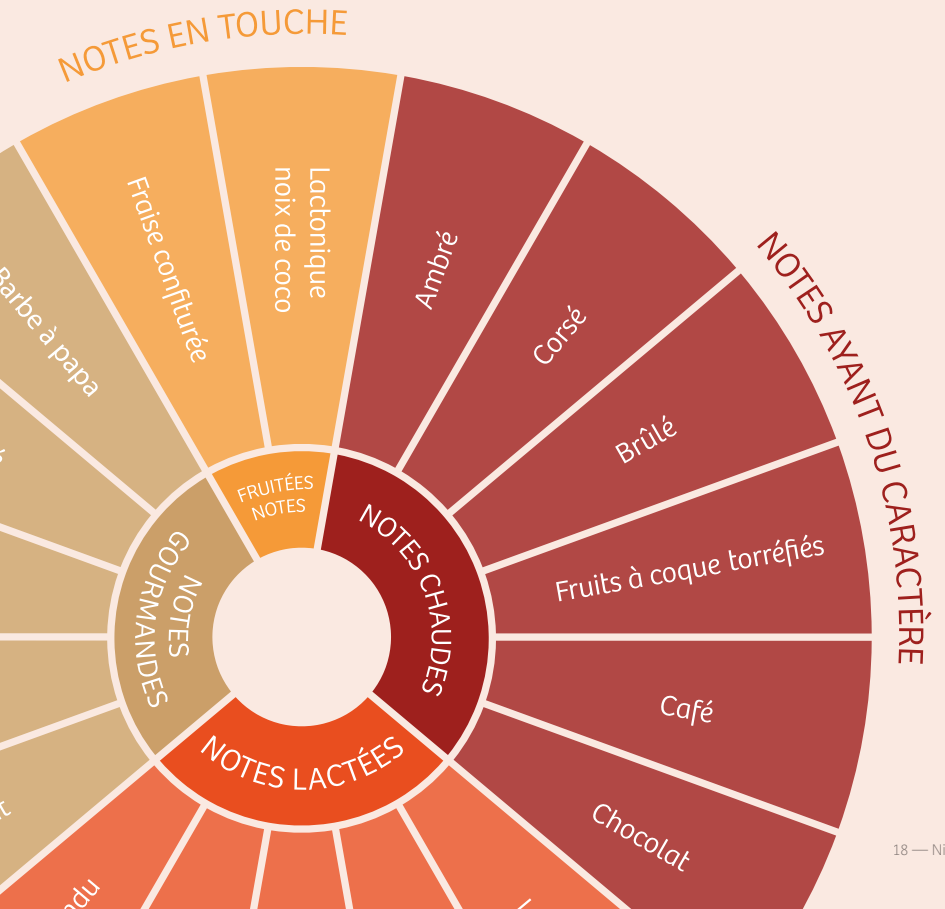


Mousse chocolat caramel vegan



Cookies multi-textures coeur caramel

L'analyse sensorielle au cœur de nos innovations



La roue des flaveurs est un outil d'analyse sensorielle qui permet de visualiser et de mieux comprendre cette diversité gustative. En structurant les différentes familles aromatiques et leurs attributs, elle facilite l'identification des profils de goût en enrichissant le vocabulaire. Cela permet alors d'ouvrir de nouvelles perspectives de création.

Notes en touche

Cette famille regroupe les notes qui développent la persistance aromatique et enrichissent l'expérience gustative. Les nuances de fruits confits ou d'autres arômes apportent de la longueur en bouche et une dimension gourmande supplémentaire.

Notes ayant du caractère

Cette famille regroupe les notes les plus intenses et marquées du caramel. Elles sont issues de réactions de cuisson poussées et apportent de la profondeur aromatique. On y retrouve des nuances de brûlé, de torréfié, de cacao ou encore de chocolat, qui confèrent au caramel une certaine complexité.

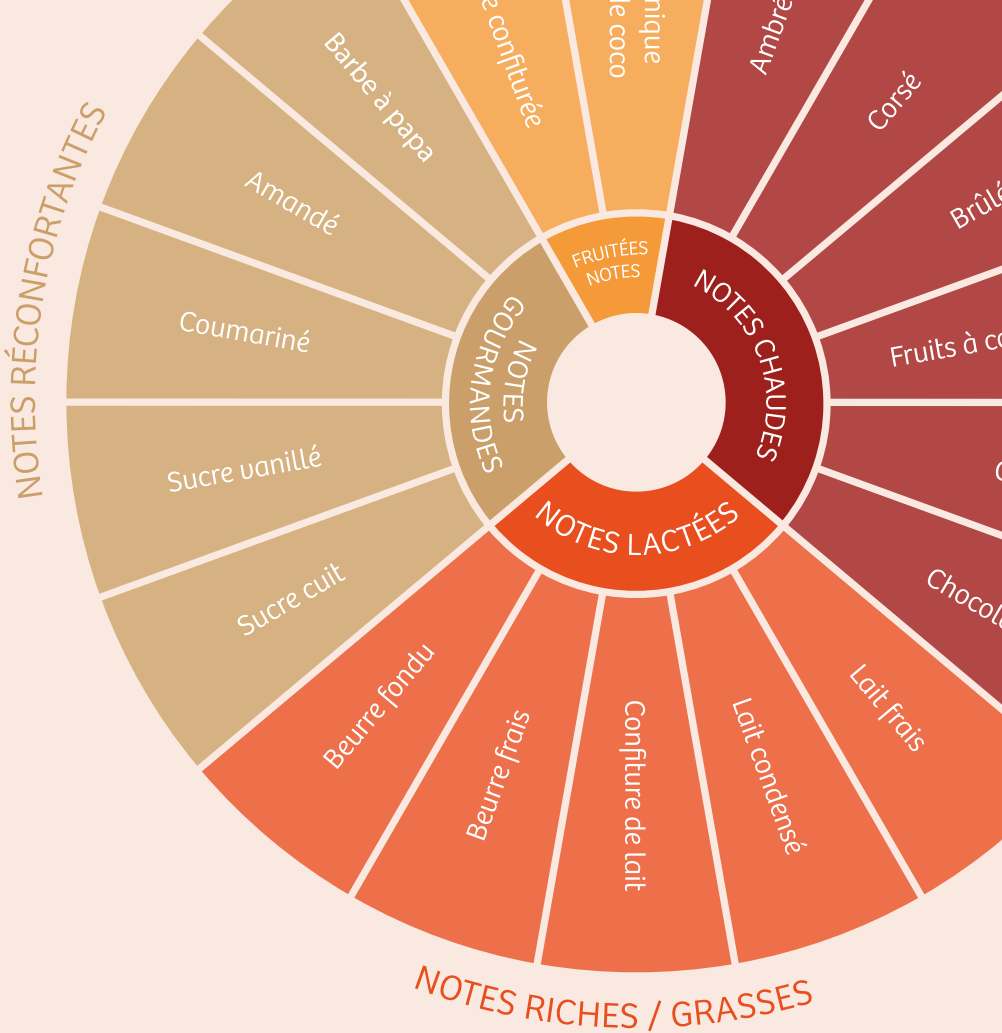
Dans un contexte où les consommateurs recherchent des expériences toujours plus riches et authentiques, comprendre les flaveurs devient essentiel pour développer des produits qui marquent les sens et suscitent l'émotion. Cette roue vous invite à explorer l'univers aromatique du caramel sous un nouvel angle : celui de la précision sensorielle et de l'inspiration.

Notes réconfortantes

Cette famille rassemble les notes douces et rassurantes qui renvoient à des souvenirs de gourmandises et de pâtisserie. Les arômes d'amande, de sucre vanillé, de sucre cuit ou encore de barbe à papa sont des notes familières qui peuvent fortement contribuer à l'acceptabilité et au plaisir de dégustation.

Notes riches/grasses

Les notes riches et grasses sont associées à la dimension lactée et beurrée du caramel. Elles évoquent le lait frais, le lait condensé, la confiture de lait, le beurre frais ou le beurre fondu qui renforcent la sensation de richesse et de rondeur.





Notre engagement RSE

Chez Nigay, les enjeux de responsabilité sociétale et environnementale sont au cœur de notre stratégie et de nos actions. Pour en savoir plus sur nos engagements et découvrir notre démarche RSE, consultez notre livret dédié :

Je souhaite le livret RSE

Besoin d'un conseil ou d'un accompagnement pour votre projet ?

Qu'il s'agisse de sélectionner le caramel idéal ou de développer une solution sur mesure, nos experts sont là pour vous aider. N'hésitez pas à nous contacter !

Je prends contact