

The logo for PROVA, featuring the word "PROVA" in a bold, sans-serif font with a thin, curved line underneath, all contained within a yellow rectangular box.

PROVA

SAVOIR EXTRAIRE L'ESSENTIEL

DÉCOUVREZ NOTRE

Gamme Cacao

Un large choix d'extraits et d'arômes développés à partir de l'une des matières premières brunes la plus riche et la plus complexe : le cacao.

**EXTRAITS & ARÔMES
BRUNS DEPUIS 1946**

www.prova.fr

Gamme Cacao



BÉNÉFICES EN COMPARAISON AVEC LA POUDRE DE CACAO

Organoleptiques

- ✓ Renforce le goût global du chocolat
- ✓ Ajoute une signature unique (amère, lait, caramel, etc.)
- ✓ Réduit la texture en bouche granuleuse de la poudre de cacao
- ✓ Masque certaines off-notes

Fonctionnels et technologiques

- ✓ Permet de réduire la quantité de poudre de cacao tout en maintenant la même intensité de goût
- ✓ Meilleure solubilité sans sédimentation
- ✓ Evite de brûler la poudre de cacao
- ✓ Meilleure résistance à la chaleur
- ✓ Contrôle de la microbiologie
- ✓ Stockage & manipulation facilités

APPLICATIONS



Biscuits



Desserts
& glaces



Confiserie



Produits
laitiers



Céréales



Boissons

UNE LARGE PALETTE DE GOÛTS*

LAIT ^{GHANA} CRÉMEUX
CACAO BLANC
CHOCOLAT
RUBY **NOIR** AMÈRE
BLOND CARMEL

**Profil aromatique qui va dépendre du type de produit (extrait, arôme naturel ou synthétique).*

FORMES

liquide - poudre

CERTIFICATIONS



Kasher



Halal



Bio



Fairtrade



PARLEZ A NOS EXPERTS

Des équipes dédiées & outils sur-mesure pour répondre à votre stratégie de marque. Consultez notre brochure dédiée à notre offre de service pour obtenir plus de détails.



CONTACTEZ-NOUS POUR DEMANDER UN ÉCHANTILLON

contact@prova.fr - www.prova.fr