GAMME BOISSONS

RENE LAURENT

RENÉ LAURENT

La société

RENE LAURENT

Création 1885

Spécialisée dans les arômes alimentaires

CA 2009

plus de 10 000 000 euros

Employés

70 personnes

Les technologies de production

RENE LAURENT

RENE LAURENT
LE CANNET

Extraction liquide/ liquide
ex: solubles agrumes

Extraction solide/liquide
ex:infusions

Distillation atmosphérique
ex:alcoolats

Rectification sous vide
ex:sesquidéterpénnés
anéthole

Concentration sous vide
ex:jus,oléorésine vanille

Torréfaction
ex:café

Homogénéisation haute pression
ex:émulsion pour sodas

Atomisation
ex: gamme flavorseal

FLAVOREX
MOUANS SARTOUX

Process enzymatique
ex:hexanal

Hydrodistillation
ex:hexanal

Adsorbtion liquide/solide
ex:gamme flavorex

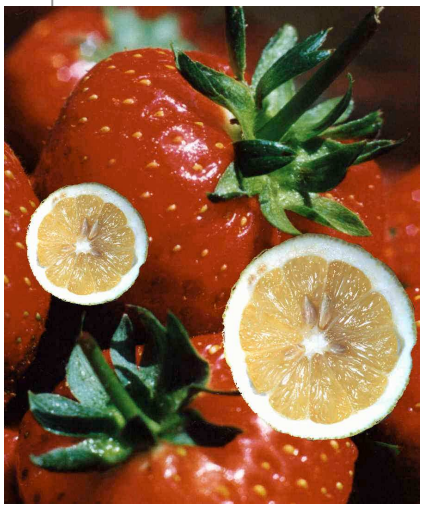
Emulsification
ex:gamme émulspices

Encapsulation
ex:gamme Flavorseal

ERELEM
MAROC

Extraction
ex:oléorésines

distillation
ex:huiles essentielles



1885

Arômes pour Boissons

RENE LAURENT

arômes

Boissons rafraichissantes

Marques: Supersoluble Natin,Flaverel,Emulrel

arômes

Spiritueux

Marques:Supersoluble Flaverel Natin

arômes

Eaux aromatisées

Marques:Supersoluble Flaverel Natin

Arômes pour Boissons sans alcool

RENE LAURENT

arômes

Boissons rafraîchissantes limpides

Limonades: essences solubles citron ou citron/citron-vert présentant une excellente solubilité et une très bonne tenue à l 'oxydation
eaux aromatisées: notes plantes, fruits rouges, fruits exotiques

arômes

Sodas troubles

Émulsions avec marquants(pulpes, jus..), colorants ou bases aromatiques pour émulsions huiles essentielles concentrées et cœurs aromatiques adaptés à une mise en émulsion de part leur formulation

arômes

Boissons au jus

Arômes solubles naturels ou identique-nature agrumes, fruits rouges, fruits exotiques...

1885