

LA TENDANCE HARD SELTZER

La tendance des Hard Seltzers nous arrive tout droit des Etats-Unis et s'implante aujourd'hui dans le monde entier. Cette nouvelle catégorie de boissons est en plein boom (+200% de lancements entre 2019 et 2020 dans le monde) car elle répond aux attentes majeures des consommateurs : se faire plaisir grâce à des produits plus sains et plus naturels.

La recette de ce succès mondial est simple : un mélange d'eau pétillante et d'alcool, peu de sucre et un profil aromatique fruité et rafraîchissant. En fonction de leur composition et de l'alcool utilisé, Les Hard Seltzers se positionnent comme des concepts hybrides combinant les caractéristiques d'un soda, d'un cocktail et d'une bière.

La recherche de notes naturelles et fraîches

La signature aromatique est la caractéristique qui va faire de votre Hard Seltzer un produit unique et innovant. Les arômes les plus recherchés de cette catégorie sont les notes fruitées, en particulier les agrumes, les fruits rouges, les fruits exotiques et les fruits d'eau, avec un goût se rapprochant au plus près du vrai fruit.

Et en Asie ?

« Chu-ai », « Highball » connus également sous le terme de « Hard Sodas », ces produits ont généralement une base alcoolique composée de vodka, de whisky ou d'alcool fermenté de riz. Le melon, le yuzu ou encore le pamplemousse rose sont les notes les plus appréciées, en particulier par la génération Y.

Une gamme dédiée

Dans la volonté de vous accompagner dans vos développements stratégiques, nos experts du goût ont formulé une gamme complète de signatures aromatiques naturelles dédiées à la catégorie des Hard Seltzers, en prenant en compte les spécificités de chaque pays. Des notes classiques aux combinaisons originales et sophistiquées, ces références vous permettront de créer des produits adaptés à votre stratégie de marque.



FICHE PRODUIT

Ingrédients

- Une base alcool
- De l'eau pétillante
- Du sucre ou des édulcorants
- Des arômes naturels

Le type d'alcool utilisé

- Alcool issu de fermentation de sucre de canne ou de malt
- Whisky
- Vodka
- Tequila
- Vin

Le positionnement produit

- Faible en sucre (entre 0 et 4%)
- Faible en alcool (entre 4 et 7%)
- Rafraîchissant

Les arômes naturels jouent un rôle clé dans la recette : ils apportent la signature naturelle, fraîche et innovante.



NOTRE COLLECTION

FRUITS



Agrumes



Fruits rouges



Fruits exotiques



Fruits d'eau

SIGNATURES



Poivres



Piments



Fleurs



Herbes & plantes

Envie de découvrir cette gamme ?
N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur commercial habituel.



Member of

NACTAROME

Réseaux sociaux



34/36 rue Gutenberg - ZI. La Marinière - 91070 Bondoufle
Mail : info@nactis.com
Tel : +33 (0)1 60 86 85 32
www.nactis.com