

SélectArôme

BIO



FABRICANT D'ARÔMES DEPUIS PLUS DE 30 ANS
THIRTY YEARS OF KNOWLEDGE AND EXPERIENCE

NOTRE HISTOIRE

Trente ans de savoir et d'expérience

C'est en 1984, à Vence, que nous avons commencé à élaborer des arômes alimentaires pour les professionnels.

Notre expérience dans les produits aromatiques nous a permis de développer une gamme d'arômes de haute qualité.

Grâce au succès de ces premiers produits, nous avons étendu notre champ d'activité à l'ensemble des métiers de bouches et des fabricants, pour lesquels des gammes spécifiques ont été élaborées.

Afin de répondre dans les meilleures conditions à notre développement, nous nous sommes installés en 2003 dans la zone d'activité de Cannes.

Ces locaux, plus adaptés à notre profession et à notre système qualité nous ont permis de produire 1500 références d'arômes différentes et d'assumer le conditionnement d'environ 500 000 flacons par an pour nos clients.

Ces conditionnements, destinés aux petits utilisateurs, sont bien souvent revendus sous les marques de nos distributeurs.

En 2013, nous avons construit une nouvelle unité sur Grasse nous permettant de produire plus de 3000 références dans des conditions optimales.

Pour nous permettre d'assumer notre croissance internationale, une extension de 1 000 m² est prévue pour l'année 2019.

Thirty years of knowledge and experience

It was in 1984, in Vence, we started to develop food flavors for professional chefs.

We used our experience in the perfumery and flavor industries to produce high quality flavour products.

Following the success of these first products, we have extended our activity to all catering trade and wholesalers and we have developed ranges for them.

In 2003, we settled in the business area of Cannes to answer to the growth of our development.

This space was more adapted to our activity and our quality system, it allowed us to produce 1.500 different flavour references and to assume the conditioning of 500.000 bottles per year. These packagings, intended for small users, are often resold under the brands of our distributor customers.

In 2013, we built a new factory in Grasse, allowing us to produce more than 3.000 product references in optimal conditions.

In order to anticipate our growth and to have a clearer view of our future, an expansion of 1.000 m² is planned for 2019.



ALIMENTAIRE

Food



NOS GAMMES ALIMENTAIRES

En dehors des arômes fabriqués spécifiquement pour certaines applications et pour faciliter la distribution de nos arômes, nous avons décliné différentes gammes disponibles facilement dans des conditionnements adaptés.



LA GAMME STANDARD GASTRONOMIQUE

Une gamme au choix très étendu destinée aussi bien aux distributeurs des métiers de bouche qu'à la pâtisserie fine.

LA GAMME STANDARD BIO

Une gamme d'arômes naturels certifiés bio destinée à la majorité des applications sucrées.

LA GAMME EXPORT

Une gamme d'un très bon rapport qualité - prix - concentration qui va s'adapter à de nombreuses applications. Elle est surtout destinée aux distributeurs internationaux qui recherchent la simplicité et des prix très compétitifs.

OUR FOOD RANGES

Our ranges of food and beverage flavouring have been adapted in specific packagings in order to facilitate the distribution of these products.



THE GASTRONOMIC STANDARD RANGE

A range with a wide variety of choice available for distributors in the food and fine pastry trades.

THE BIO STANDARD RANGE

A range of certified natural organic flavours mostly for sweet applications.

THE EXPORT RANGE

A range of good value for money concentration that can be adapted for many different applications. It is mainly intended for international distributors looking for simplicity and very competitive prices.

QUALITÉ CERTIFIÉE

Une démarche HACCP, une veille réglementaire, un contrôle des procédures de fabrication nous permettent de satisfaire aux exigences qualités de notre profession.

Chaque fabrication fait l'objet d'une traçabilité complète en amont et en aval. Un automate de contrôle qualité nous permet de réaliser des analyses physico-chimiques pour chacun des lots de fabrication.



CERTIFIED QUALITY

HACCP approach, regulatory watch, control of manufacturing procedures allow us to meet the high level of quality requirements in our profession.

Our quality control equipment allow us to carry out physicochemical analysis for each production batch as well as allowing us trace all of our products, both upstream and downstream.

E-LIQUIDE

E-LIQUID

UNE GAMME SPÉCIFIQUE

Depuis quelques années les e-liquides pour cigarettes électroniques se sont développés de façon exponentielle. Ils sont à présent un vecteur de croissance important pour notre entreprise.

Sélectarôme a investi dans ce segment depuis plusieurs années pour devenir un fournisseur majeur des fabricants d'e-liquides.

Nos aromaticiens ont développé ces arômes avec un cahier des charges de formulation axé sur la norme Afnor et sur la réglementation TPD pour que tous ces produits puissent parfaitement répondre à vos attentes.



Par ailleurs, notre service réglementaire est en mesure de vous fournir tous les éléments et documents techniques pour la réalisation de vos notifications.

Cette gamme contient plus de 200 références. Des arômes simples aux plus complexes, tout le panel aromatique des tendances actuelles est représenté.

Des formulations spécifiques avec possibilité d'exclusivité sont également possibles sur demande.

De nouvelles créations sont réalisées tous les mois et sont proposés à nos clients pour qu'ils puissent réaliser leurs projets commerciaux.

Tous les arômes sont testés dans notre laboratoire en situation de vapotage. Leur concentration importante permet de ne les doser qu'à environ 5% dans un liquide 50/50.

A SPECIFIC RANGE

Over the last years, E.liquid for electronic cigarettes has grown exponentially and are now an important growth factor for our business.

Selectarôme has invested in this segment for several years to become a major supplier of e-liquid manufacturers.

Our flavourists have developed these flavours with a specific formulation based on the Afnor standard and TPD regulations so that all of these products can perfectly meet your expectations.



In addition, our regulatory department is able to provide you with all of the elements and technical documentation you will require to meet your TPD registration.

This range contains more than 200 flavours. From simple to more complex formulations, a panel of flavours currently trending is available.

Specific exclusive formulas are available on request.

New flavours are being developed and offered on a monthly basis to allow our clients to achieve their commercial objectives.

All of our flavours are tested in a vaping situation. Their high concentration allowing a dosage of 5% to be achieved in a 50/50 liquid.



SélectArôme

PARC D'ACTIVITÉS ARÔMAGRASSE

45 Boulevard Marcel Pagnol 06130 GRASSE (FRANCE)
info@selectarome.com - www.selectarome.com

Tél : +33 4 93 36 22 22 - Fax : +33 4 93 40 71 72
(9h00-12h30 / 13h30-17h00 du lundi au vendredi)

