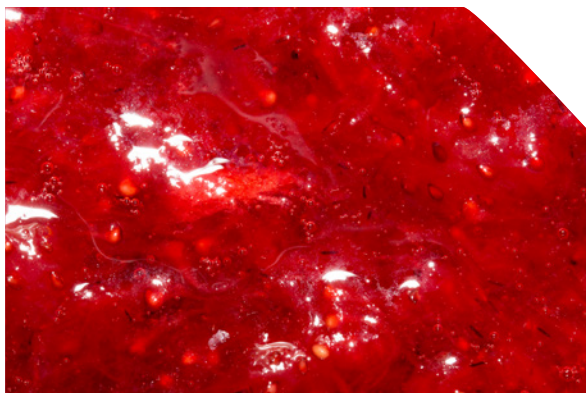




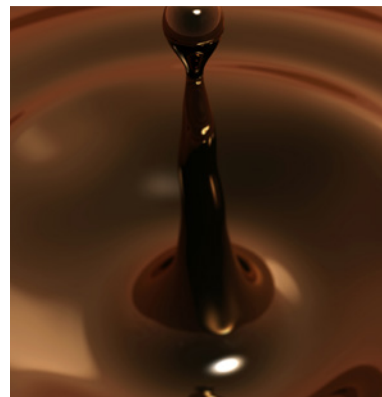
L'extase
des saveurs

GAGET

FABRICANT FRANÇAIS DE PRÉPARATIONS DE FRUITS ET PRODUITS AROMATIQUES



L'extase
des saveurs



Création et fabrication de fruits sur sucre et d'arômes sur mesure : L'extase des saveurs

La Société GAGET, forte d'un savoir-faire de plus de 40 ans dans la conception de saveurs, vous propose des préparations de fruits et des produits aromatiques entièrement fabriqués en France.

Pour répondre à la demande de chacun de ses clients, chaque produit est spécifiquement élaboré en laboratoire R&D. Extraits de café, caramels, préparations de fruits... Les saveurs deviennent uniques et valorisent vos produits laitiers frais, glaces, desserts surgelés ou lactés, pâtisseries, etc.

La satisfaction client et l'amélioration continue sont le gage de notre réussite

- **Garantir la sécurité des denrées alimentaires** par un suivi rigoureux des matières premières et des procédés de transformation tout au long de la fabrication en maintenant une traçabilité exacte et efficace.
- **Améliorer sans cesse notre réactivité** pour satisfaire au mieux les exigences et les demandes de nos clients.
- **Optimiser nos procédés et nos méthodes de travail** afin de s'adapter au contexte actuel et rester compétitif sur le marché.



Certifiée depuis 2000,
actuellement par la norme ISO 9001 version 2008.
Axée sur la satisfaction client, en répondant à certains critères comme la traçabilité.



Préparations de fruits

L'amplitude des textures
et des parfums

Fruits rouges, fruits jaunes, agrumes, fruits exotiques...

En fonction de vos besoins et de vos applications nous vous proposons une large variété de fruits. Déclinées en purée, en morceau, en nappage..., nos préparations de fruits sont réalisées sur-mesure pour vos produits laitiers frais, glaces, desserts surgelés ou lactés, pâtisseries.

Pour vous garantir une qualité constante, nous sélectionnons des fruits de qualité directement chez les pays producteurs et les stocks sont constitués annuellement aux différentes récoltes.

Le BIO certifié ECOCERT

La gamme proposée par GAGET remplit les conditions de certification BIO fixées par la réglementation sur le mode de production biologique.



Nos matières premières sont issues de l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement et afin de préserver le consommateur.



Production Halal et Casher

Nous proposons également une certification Halal ou Casher pour nos préparations de fruits.



Extraits de Café

La puissance des arômes

Arabica, Robusta, mélange Arabica/Robusta... liquides ou solides...

Nos extraits et arômes proviennent de cafés verts, de variétés et origines diverses. Il en résulte une large palette de saveurs spécifiques, adaptées aux différentes demandes.

Nous proposons également des grains torréfiés, entiers ou moulus, du café soluble atomisé ou lyophilisé, ainsi que des versions décaféinées.

Le BIO certifié ECOCERT

La gamme proposée par GAGET remplit les conditions de certification BIO fixées par la réglementation sur le mode de production biologique.



Nos matières premières sont issues de l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement et afin de préserver le consommateur.



Production Halal et Casher

Nous proposons également une certification Halal ou Casher pour nos cafés.



Caramels aromatiques

La variation des goûts
et des couleurs

Caramel liquide, caramel au beurre salé, caramel au lait...

Nos caramels aromatiques ou de nappage sont obtenus par cuisson traditionnelle à feu nu à partir de sucre de betterave ou de canne.

De la couleur au goût, nous personnalisons chacun de vos caramels, afin d'offrir une expérience unique pour vos produits laitiers, glaces, pâtisseries, sauces et plats cuisinés.

Nos caramels aromatiques sont conformes à la Norme AFNOR NF V00-100.

Le BIO certifié ECOCERT

La gamme proposée par GAGET remplit les conditions de certification BIO fixées par la réglementation sur le mode de production biologique.



Nos matières premières sont issues de l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement et afin de préserver le consommateur.



Production Halal et Casher

Nous proposons également une certification Halal ou Casher pour nos caramels.

GAGET

un site de production adapté, un savoir-faire unique

Situé à Nogent sur Seine, dans l'Aube, à environ 100 km au sud-est de Paris, le site de production est divisé en différents ateliers réservés chacun à des activités spécifiques :

- Laboratoire de recherche/développement et de contrôle qualité
- Laboratoire de microbiologie
- Stockage sec et stockage froid (négatif et positif) des matières premières
- Préparation/stérilisation des containers
- Torréfaction et réalisation des extraits de café
- Fabrication des fruits sur sucre
- Réalisation des caramels
- Entrepôt et zone d'expédition des produits finis
- Bureaux administratifs



Laboratoire microbiologique



Préparation des containers



Atelier de triage des fruits



Chaîne de fabrication des fruits sur sucre



Production d'extraits de café



Fabrication des caramels

Une entreprise française, des clients dans le monde entier



GAGET



Z.I. du Canal Terray
10400 NOGENT SUR SEINE
FRANCE
www.gaget.fr

Tél.: +33 3 25 39 59 59
Fax : +33 3 25 39 59 50
E-mail : gaget.sa@gaget.fr

