

Qu'est ce que le Pandan ?

Découvrez la nouvelle vanille d'Asie

Le pandan : la vanille d'Asie, prêt à inspirer votre prochaine innovation alimentaire

Certains ingrédients méritent une place dans chaque pipeline d'innovation. Le pandan (*Pandanus amaryllifolius*) en fait partie.

Souvent surnommé « la vanille d'Asie », le pandan est un pilier de la cuisine d'Asie du Sud-Est depuis des générations. Aujourd'hui, il inspire les fabricants de produits alimentaires du monde entier grâce à sa couleur verte naturellement éclatante et à son profil aromatique unique, mêlant de délicates notes de vanille, de riz grillé et d'herbes fraîches. Alors que les consommateurs recherchent des saveurs authentiques et des ingrédients clean label, le pandan s'impose comme un choix naturel pour la nouvelle génération d'innovations alimentaires.

Naturellement en phase avec la tendance du bien-être

Les consommateurs d'aujourd'hui attendent des produits qui offrent bien plus qu'un simple plaisir gustatif : ils recherchent des ingrédients naturels qui s'intègrent dans un mode de vie plus sain et plus équilibré. Traditionnellement apprécié en Asie du Sud-Est, le pandan est naturellement riche en fibres, en fer et en vitamine A. Il contient également des composés associés à des propriétés antioxydantes, anti-inflammatoires et antibactériennes. Associés à sa couleur verte naturelle, issue de la chlorophylle, et à son origine authentique, ces atouts font du pandan un ingrédient de choix pour les marques qui développent des produits axés sur le bien-être, sans compromis sur la saveur ni sur l'attrait visuel.

Chez ORIGINE, nous avons sublimé cet ingrédient emblématique avec notre Python Pandan Extract Powder, un extrait premium élaboré à partir de feuilles de pandan soigneusement sélectionnées. Il préserve toute la richesse aromatique de la plante ainsi que sa couleur naturellement éclatante, tout en offrant une poudre pratique et facile à intégrer dans les procédés modernes de fabrication alimentaire. Notre extrait est 100 % naturel, exempt de colorants et de conservateurs artificiels, totalement soluble dans l'eau comme dans les matières grasses, et développé selon les plus hauts standards de qualité, de traçabilité et de durabilité.

Qu'il s'agisse de produits de boulangerie, de desserts, de boissons, d'alternatives végétales aux produits laitiers ou encore de confiseries, le pandan permet de créer des produits qui se distinguent autant par leur apparence que par leur goût. Son profil sensoriel unique apporte une signature originale aussi bien aux recettes traditionnelles qu'aux formulations les plus contemporaines, ouvrant de nouvelles perspectives pour le développement de produits créatifs et clean label.

Alors que la demande pour des ingrédients authentiques, naturels et fonctionnels ne cesse de croître, le pandan démontre qu'il est bien plus qu'une tendance émergente : il devient un ingrédient incontournable pour les marques qui souhaitent conjuguer innovation, bien-être et expériences sensorielles d'exception.

Vous souhaitez apporter une touche d'originalité à votre prochaine formulation ? Explorons ensemble tout ce que le pandan peut apporter à votre portefeuille de produits.