

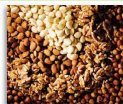
**Nutritionix** Substitut de sel pour BVP



Pour répondre aux attentes et aux spécificités des produits de BVP, Nutritionix a optimisé la formulation de ses substituts de sel et créé la gamme Nutritionix Bakery. Mélangé de minéraux se dissolvant comme le sel avec une substitution de un pour un, Nutritionix Bakery permet de réduire le sodium de 10 à 90 %, sans modification de processus ou de conduite de panification et sans affecter les caractéristiques rhéologiques de la pâte. **Service lecteur 728562**

**La Morella Nuts** Enrobage protecteur pour fruits à coque

Antioxydant Film Coating de la Morella Nuts est un enrobage qui protège les fruits à coque de l'oxydation, pour les applications en BVP, chocolaterie, confiseries, etc. Les fruits à coque entiers, en morceaux, grillés, sont protégés pour éviter l'apparition d'odeurs rances et leurs propriétés organoleptiques sont préservées jusqu'à la fin de la durée. Le film est transparent et neutre. **Service lecteur 728526**



**Bonilait Protéines** Substitut de crème

Le taux élevé de matières grasses (80 %) de Bonilait 80 lui permet d'être utilisé en tant que substitut de crème dans les industries du café. **Service lecteur 728566**

boulangerie/pâtisserie. Cette poudre est également utilisée en tant qu'ingrédient dans les blanchisseurs de café. **Service lecteur 728566**

**AB Technologies** Pâte à tartiner aromatisée beurre

AB Technologies présente une pâte à tartiner aromatisée beurre à 0 % de matière grasse, de texture tendre, facile à appliquer, qui offre une sensation de gras en bouche agréable et fondante sur le palais, ainsi qu'un goût tend avec une légère note noisette. Ne contenant pas d'ingrédients laitiers, elle satisfait aux exigences de digestion du lactose, tout en s'adaptant dans toutes les applications du beurre : sandwich, plats cuisinés, coque-mousse, biscuit, panification, pâtisserie, restauration, smoking... Cette pâte à tartiner ne contient pas d'OGM et s'inscrit dans une démarche de développement durable. **Service lecteur 728642**



**FERMENTS, ENZYMES, CONSERVATEURS**

**Biovitec** Ferments de maturation pour salaison sèche



Ce nouveau cocktail de souches microbiennes a été développé par Biovitec pour répondre aux attentes des industriels de la salaison sèche recherchant une acidification très rapide, associée à une aromatisation franche. Les micro-coques sélectionnés apportent leur activité complémentaire et synergique.

**Service lecteur 728594**

**Biovitec** Ferment bioconservateur pour salaison sèche ou étuvée

BC20 a été développé par Biovitec afin de répondre aux attentes des industriels de la salaison fraîche et/ou étuvée recherchant une sécurisation de leur procédé et productions. Différents tests effectués par un organisme indépendant ont mis en évidence l'efficacité bioprotectrice du ferment confronté à une contamination importante en salmonelles et/ou listeria. D'autre part, BC20 a été préparé à l'instar de son ferment lors d'un test « analysis sensorielle » effectué sur une saucisse de type mortwurst. **Service lecteur 728585**

**Puratos** Enzymes pour panification surgelée



Puratos propose également Puratos Frostec, des modules enzymatiques pour la panification surgelée. Ces solutions de surgélation permettent d'optimiser la production (moins de pertes, plus de reactivité), d'améliorer les produits cuits (maîtrise de l'hydratation, contrôle de la levure...) pour une qualité constante et facilitent le travail, en améliorant à tous les stades de la pâte aux différents stress de production. Elles s'adaptent à tous les procédés de fabrication surgelée (croûtes surgelées, pré-pâtisseries surgelées, pré-cuits surgelés ou cuits surgelés) et offrent une conservation prolongée des produits. **Service lecteur 728638**

**Novozymes** Solution pour la réduction d'acrylamide dans le café

Novozymes a développé une nouvelle solution pour la réduction des niveaux d'acrylamide dans le café, considéré comme dangereux pour la santé. Novozymes Acrylway CB L arrive à réduire les niveaux d'acrylamide dans les arômes et robustes jusqu'à 70 %. Les grains de café traités avec Acrylway CB L

Les blocs logiques de sécurité configurables PNOZmulti Mini ...



... désormais modulaires et extensibles !

- logiciel PNOZmulti Configurator : configurer au lieu de câbler
- entrées et sorties librement configurables
- diagnostic simple grâce à un écran intégré

A découvrir sur le salon  
**Innovative Mechatronics Automation**  
 Lyon, 6 & 6 octobre 2011  
 Nantes, 6 & 7 décembre 2011  
 Paris, 1 & 2 février 2012  
 Stand I11/J10



Toutes les informations sur [www.pilz.fr](http://www.pilz.fr), Code Web : 5245  
 Pilz France Electronique, 47037 Strasbourg Cedex 2  
 03 68 10 40 00, [siege@pilz-france.fr](mailto:siege@pilz-france.fr)



développe des solutions de textures, de colorants et de marquants destinés aux entreprises agro-alimentaires

**Colorants**



Origine naturelle : caroube, camille de cochenille, lutine, anthocyane, carbone végétal, chlorophylle, carotène...  
 AVEC NOS PARTENAIRES : CARCELL, TEXTURING SOLUTIONS, ROUSSELOT, UNIFEXTIN

**Marquants**



Fruits secs : raisin, abricots, figues...  
 Graisses : sirop, margarine, beurre...  
 AVEC NOTRE PARTENAIRE : CIB HANSEN

**Texturants et Stabilisants**



Andrés et dérivés, pectines, carraghénanes, alginate, gomme de karriane, farine de caroube, farine de guar, farine de Taro, émulsifiants, lectines, maïs, gélatines, protéines végétales, ...  
 AVEC NOS PARTENAIRES : CHOSSEY, L'ORGANISME DES MATIÈRES PREMIÈRES



22, BOULEVARD DU CAPITAINÉ GÉZÉ  
 BP 125 13317 MARSEILLE CEDEX 15  
 TEL. (+33)04 91 10 19 10  
 FAX (+33)04 91 98 21 32  
[www.ets-arles.com](http://www.ets-arles.com)

la nature au service des sens