## Tate & Lyle Édulcorant extrait de stévia

Tasteva est un édulcorant intense sans calorie extrait de la plante de stévia, proposé par Tate & Lyle. Grâce à son goût, les industriels en quête d'édulcoration d'origine naturelle peuvent abaisser les taux de sucres jusqu'à 50 % et au-delà. Tate & Lyle a pour cela développé une combinaison optimisée de glycosides de stéviol, afin d'obtenir un extrait de stévia à la saveur agréable.

## Nutritis Sucres de fruits bio et kasher

Nutritis propose l'ExGrape Sugar Bio, un sucre de raisin biologique (concentré de jus de raisin rectifié), composé naturellement de 52 % de fructose et de 48 % de glucose, permettant aux industriels de trouver des alternatives aux autres solutions sucrantes biologiques naturelles. Nutritis propose aussi une gamme sur demande de solutions kasher, diversifiant ainsi l'offre de solutions sucrantes sur ce marché. Les sucres de fruits Nutritis peuvent être intégrés dans diverses applications pour leurs atouts nutritionnels, fonctionnels, rhéologiques, organoleptiques et marketing. Ils sont élaborés sur-mesure (ratio fructose/glucose/saccharose), en fonction des contraintes des industriels.

## Pfannenschmidt (TransAtlanticPartner) Edulcorant extrait de stévia

Pfannenschmidt propose différentes formes d'extrait de stévia : un extrait de feuille de stévia à 95 % de glycosides de stéviol (poudre et granules), du Rebaudioside A à 97 % (sous forme poudre et granules) et du Rebaudioside A à 99 % (poudre ou granules).

## NutriSpec Sucre dérivé d'arbre

Le D-mannose fabriqué par la société allemande HFG, et distribué par NutriSpec, est un sucre simple (monosaccharide), dérivé d'arbres tels que le bouleau et le hêtre. Le mannose en poudre peut également être consommé par les bébés. Le D-mannose est 100 % pur et d'origine naturelle. Il se présente sous forme de poudre ou de comprimés. Le D-mannose est également adapté pour les diabétiques, puisque la quantité de D-mannose métabolisée est très faible. Il est absorbé huit fois moins vite que le glucose. Il est mis en œuvre dans le traitement d'infections urinaires.

## ACT (Atlantic Chemicals Trading) Edulcorant extrait de stévia

ACT dispose d'une gamme d'édulcorants comprenant différents extraits de stévia, SanaSweet pour des applications en boissons, confiserie, produits laitiers ... Le Rébaudioside D est un glycoside de stéviol présent dans la feuille de stévia en faible quantité. Il a un profil organoleptique très proche du sucre. ACT propose le SanaSweet Réb A/Réb D comme alternative au sucre. ACT commercialise également des édulcorants classiques : acésulfame, aspartame, cyclamates, érythritol, saccharinates et sucralose, etc.

## Davos Life Science (Denk Ingredients) Édulcorant extrait de stévia

Sweetolife est un extrait de feuille de stévia. Il contient au moins 97 % de Rébaudioside A. Les Rébaudioside A et les glycosides de stéviol sont 200-300 fois plus sucrant que le sucre. Sweetolife est disponible sous forme de poudre ou de granules aussi bien que sous forme prêt à l'emploi emballé.





# FERMENTS

## Chr. Hansen Ferments pour yaourts allégés

Chr. Hansen propose les cultures Creamy et Premium développées au cours des deux dernières années pour les yaourts à teneur réduite en matières grasses et qui apportent le goût crémeux, la texture et le bon goût qui sont à l'origine apportés par la matière grasse. Cette nouvelle série de sept cultures, dont trois contenant la souche probiotique BB-12 aux études documentées sur l'amélioration du confort intestinal et des défenses immunitaires permet d'offrir aux yaourts trois caractéristiques simultanément : le goût, une teneur réduite en matière grasse et un étiquetage *Clean Label*.

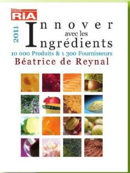
## DuPont Nutrition & Health Ferments pour produits laitiers

DuPont Nutrition & Health a lancé sa deuxième campagne « Do More withDairy ». Elle consiste en huit concepts soulignant les possibilités en matière d'innovation de goût et de texture, sur les marchés des produits laitiers fermentés, des fromages et des desserts. Les gammes Choozit MC ont été spécialement formulées pour atteindre le goût et la texture souhaités dans les fromages frais, de type *cottage cheese* ou de type continental. Il s'agit d'un mélange de souches sélectionnées permettant une acidification rapide et constante au sein d'un procédé industriel flexible sans compromis sur les exigences diverses de goût et de texture. Les gammes Choozit ST répondent aux besoins de l'industrie fabriquant des fromages à pâte molle stabilisée, garantissant le goût et la texture adéquats tout au long de la durée de vie du produit. Elle fait partie de la nouvelle génération de ferments d'ensemencement direct, combinant à la fois performance et qualité du produit. Enfin, les gammes Yo-Mix 900 ont été développées pour les fabricants de produits laitiers en quête de produits fermentés cuillerables semblables au yaourt, avec un nouveau profil aromatique. Elles apportent une texture lisse et courte en bouche, ainsi qu'un profil aromatique stable et plaisant, combinant des notes à la fois de yaourt et de crème acide.

## Biovitec Ferment pour salaison sèche

Biovitec est spécialisé en ferments, bioconservateurs et fleurs de surface pour salaison sèche, fraîche et étuvée. Sa gamme de ferments de maturation répond aux objectifs suivants : sécurité alimentaire par des fermentations rapides et maîtrisées, bon goût de salaison et couleur agréable. Biovitec a développé plusieurs nouveaux cocktails de souches afin de s'adapter parfaitement à l'évolution de l'environnement des produits de charcuterie fermentés. Ainsi MF 40-FL est un nouveau mélange bactérien destiné aux industriels recherchant une acidification rapide associée à une aromatique traditionnelle (saucissons secs, saucisses sèches, grosses pièces). Son développement s'est fait sur 2 axes principaux : sélection des bactéries lactiques pour leur capacité à générer une fermentation rapide et maîtrisée, sélection des microcoques dont l'activité enzymatique va favoriser une couleur intense et homogène en évitant les phénomènes d'oxydation.

Vous recherchez un ingrédient ? Une nouvelle fonction ?




Identifiez facilement les fournisseurs dans le domaine des ingrédients et des additifs.

Découvrez les tendances et émergences internationales dans le secteur alimentaire, quelques 1300 fournisseurs et 10 000 produits dans le monde ainsi que les ingrédients et additifs qui font l'innovation.

Une information claire et détaillée en français et en anglais, offrant un classement par catégories de produits ainsi qu'une liste alphabétique d'entreprises.

110 € + Frais de port 7,00 €

RIA Editions BON DE COMMANDE

AR901020

Comment commander :

Par courrier
Éditions France Agricole
8, cité Paradis, 75493 Paris Cedex 10

Téléphone (paiement par CB)
01.40.22.79.74

Internet (Paiement sécurisé)
www.lagalerieverte.com

Fax
01.40.22.70.85

Oui, je désire recevoir ______ exemplaire(s) de : INNOVER AVEC LES INGRÉDIENTS

Prix unitaire : 110,00 € + frais d'envoi de 7,00 €

Veuillez trouver ci-joint mon règlement d'un montant total de ______ € par :

☐ Chèque

☐ Carte bancaire n° : ____ ____ ____ ____

Date de validité : ____

Cryptogramme (3 derniers chiffres au verso de votre carte bancaire) : ___

Nom ou société ____________________

Prénom ____________________

Adresse ____________________

____________________

Ville ____________________ Code postal ______

Tél. ____________ Fax ____________

E-mail ________ @ ________

Editions France Agricole - 8 cité Paradis - 75493 Paris Cedex 10
Tél. 01 40 22 79 74 . Fax 01 40 22 70 37
www.lagalerieverte.com