



- Sommaire du dernier numéro
- Consulter un numéro
- Accès archives (Abonnés)

S'ABONNER ESPACE ANNONCEURS

Archives - Accès abonné

Identifiant
.....
Se souvenir de moi
Mot de passe oublié ?

Le Magazine Expert de l'Agroalimentaire

Rechercher

- A la une **Ingrédients** Procédés Emballage Qualité Réglementation Petites annonces Sommaires Blogs Contact

Process Alimentaire / Ingrédients / Saveur mise sur le goût et le naturel



Ingrédients

Saveur mise sur le goût et le naturel

Pierre Christen | 4 Mai 2010 | [Imprimer](#)



Spécialiste de l'aromatique culinaire, Saveur (groupe Savena) a investi un million d'euros pour la création d'une nouvelle unité sur son site de Bréal sous Montfort, près de Rennes. L'outil dispose d'une capacité annuelle de 200 tonnes, et est extensible. « Cet investissement nous permettra de répondre à une attente forte du marché en fournissant une solution naturelle, sans arômes, caractérisée par l'authenticité des goûts et des notes plus cuisinées », affirme Eric Terré, dirigeant de l'entreprise, forte de 55 collaborateurs, dont 12 en R&D.

La solution en question est la gamme d'extraits culinaires naturels baptisée Sign'Nature. Lancée à l'occasion du FiE de Frankfurt en novembre 2009, présentée lors du CFIA 2010, elle comprend des extraits culinaires naturels élaborés dans le respect de la naturalité (matières premières utilisées), de l'authenticité des goûts et de la fidélité des notes. Elle contient, selon les recettes, des produits nobles tels que viandes ou chairs de poisson. Les sept déclinaisons proposées sont : homard, crustacés, poisson blanc, bœuf, veau, volaille rôtie, volaille pochée. Elle offre ainsi la possibilité de valoriser cet ajout sur l'étiquetage des applications finies telles que les plats cuisinés, farces de viande, soupes ou potages, légumes, viandes ou encore de poissons.

Ces extraits issus de matières premières sélectionnées sont obtenus par une méthode de fabrication uniquement physique : cuisson, rôtissage, réduction..., dans le respect des méthodes traditionnelles de fabrication de fonds culinaires.

[Retour vers Ingrédients](#)

LE MENSUEL PAPIER

LA VERSION NUMÉRIQUE

LES SUPPLÉMENTS RÉDACTIONNELS

5 ANNÉES D'ARCHIVES

Le magazine du mois

- Sommaire du dernier numéro
- Consulter un numéro
- Archives (Abonnés)

S'ABONNER

Abonnez-vous à l'e-news

Les archives (abonnés)

RÉSERVEZ VOTRE PETITE ANNONCE

Offres d'emploi

Journaliste - Chef de rubrique Procédés
5 Avril 2010

Responsable Encapsulation/ Libération contrôlée
1 Avril 2010

[Toutes les offres d'emploi](#)