

NOUVEAUTÉS

ARÔMES ▷ Goûts typiques des viandes et poissons préparés

Saveur se lance dans les extraits aromatiques.

Présente dans le secteur des PAI en tant que fournisseur de compositions culinaires et aromatiques, la société Saveur (groupe Savena) s'est lancée depuis quelques mois dans la production, pour la première fois de son histoire, de ses propres extraits aromatiques, « Les Extraits Culinaires Sign'Nature », déclinés en sept saveurs.

Élaborés à partir de matières premières nobles (viande de bœuf, chair de volaille, filet de poisson, etc.), ces produits sont issus d'un procédé de transformation breveté strictement physique, respectant les techniques

culinaires traditionnelles et permettant d'obtenir des goûts très typiques des matières premières mises en œuvre. De nombreuses applications sont possibles : sauces (blanches, brunes), soupes et potages, plats cuisinés de légumes, de viandes ou encore de poissons, farces, rillettes de produit marins.

Pour le développement de cette nouvelle gamme, l'entreprise a investi un million d'euros pour la création d'une nouvelle unité sur son site de Bréal-sous-Montfort. L'outil dispose d'une capacité annuelle de 200 ton-



Les applications des Extraits Culinaires Sign'Nature sont nombreuses, à commencer par les plats de viandes.

nes, et est extensible. « Cet investissement permettra ainsi à Saveur 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 », a annoncé Éric Terre, dirigeant de Savena.

S. R.

CÉRÉALES ▷ Nouvelle base pour boisson d'avoine

Sipal Partners élargit sa gamme de préparation biologique.

Sipal Partners, spécialisée dans les concentrés de céréales biologiques, enrichit sa gamme avec Sipa-Oat 35, une base d'avoine biologique.

Grâce à la mise en place d'un nouveau processus de production, Sipal Partners a mis au point cet ingrédient de base pour l'élaboration d'une boisson d'avoine 100 % végétale, sans lactose, sans cholestérol et sans sucre ajouté.

Simple d'utilisation, il vous suffit de diluer ce concentré dans de l'eau et d'y ajouter quelques ingrédients (huile, émulsifiant, arômes, etc.) pour obtenir une boisson d'avoine prête à être conditionnée. Il existe également



Après le riz, voici la préparation à base d'avoine pour boisson.

dans la gamme Sipal une base pour réaliser des boissons de riz bio.

S. R.

EN BREF



NOVEL FOODS PURÉE ET CONCENTRÉ DE NONI AUTORISÉS EN EUROPE

Par une décision en date du 21 avril 2010, la Commission européenne autorise la mise sur le marché dans l'Union de purée et de concentré des fruits de Morinda citrifolia (noni) en tant que nouveaux ingrédients alimentaires dans le cadre du

règlement (CE) n° 258/97 pour des applications diverses, telles que boissons gazeuses, biscuits, céréales pour petit-déjeuner, confiture... La purée de fruits de Morinda citrifolia, autorisée par la présente décision, est dénommée « purée de fruits de Morinda citrifolia » ou « purée de fruits de noni » sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent. Le concentré de fruits de Morinda citrifolia, autorisé par la présente décision, est dénommé « concentré de fruits de Morinda citrifolia » ou « concentré de fruits de noni » sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.

PATISFRANCE-PURATOS TECHNOLOGIE ACTI-FRESH DANS LES MUFFINS

PatisFrance-Puratos a développé une recette de muffins moelleux avec une forme typique de champignon. Le Tegral Satin Muffin, c'est son nom, repose sur l'améliorant Acti-Fresh, composé d'enzymes et d'émulsifiants. Il améliore la texture des gâteaux, dont les muffins, mais aussi les petits pains suisses ou les beignets en termes de souplesse, d'hydratation et de cohésion. Il permet aussi de maintenir la fraîcheur des produits plus longtemps.



Service lecteur 14401