

Leiber (Esenco) Exhausteur de fromages

Leiber propose un extrait de levure, exhausteur de l'intensité aromatique fromagère dans le produit fini (formulation déshydratée ou liquide), sans modifier le profil aromatique de la formulation mais améliorant celui des fromages peu affinés. Il se dose entre 0,5 et 1,5 %. Utilisable pour toute sorte de profils de fromages, il remplace 20 à 50 % de la poudre de fromage, entraînant une réduction de coût. Il est *clean label*, casher et halal.

Sauces & Créations Tube de soupe



Le Gaspacho Soupes & Créations est un tube contenant de la soupe à consommer froide, destiné à compléter les plateaux salades ou plateaux-repas du rayon frais. Il se décline en plusieurs recettes (tomate-basilic, carotte-coriandre, potiron-curry...). Son conditionnement procure un

usage pratique, ludique et nomade. Le tube plastique, souple, sans aluminium, contribue à facilement déloger l'intégralité du produit par pression et le bouchon donne la possibilité de refermer proprement l'emballage. Les recettes sont simples, avec des saveurs identifiables : des légumes, de l'eau, des épices, des herbes et juste ce qu'il faut de sel et d'huile d'olive. Pas de conservateurs, de colorants, d'amidons modifiés, de gluten, d'allergènes majeurs, d'arômes artificiels, d'acides gras saturés... La conservation, à + 4 °C environ, impose certes une durée de conservation courte (29 jours au total), mais procure au final une fraîcheur indispensable entre autres à la préservation maximale des nutriments, et rend inutile l'ajout de conservateurs.

Jean Niel Arômes naturels pour boissons végétales



Jean Niel a identifié une toute nouvelle catégorie en vogue au sein des produits laitiers naturels et ou biologiques, les boissons végétales. Déjà bien installées sur les marchés asiatiques, orientaux et anglo-saxons, elles ont commencé à faire leur apparition en France et devraient séduire de plus en plus de consommateurs en 2016. Pour répondre à ce nouveau marché, les aromaticiens et les applicateurs de Jean Niel se sont intéressés à découvrir ces nouvelles matrices végétales et développer des arômes naturels capables de moduler les défauts organoleptiques des bases primaires et procurer des goûts subtils et gourmands en phase avec le positionnement du produit. Jean Niel propose sur son stand quelques extraits de gamme à base de soja et d'avoine.

Darégal Gamme de basilics



La collection Basilic by Darégal est composée de sept variétés de basilic et de deux assemblages. Elle comprend ainsi : le Basilic *genovese*, la marque de fabrique de la cuisine italienne, un grand classique ; le Basilic thaï, au goût de réglisse ; le Basilic citron, un visuel et une saveur d'agrumes ; le Basilic anisé ; le Basilic pourpre ; le

Basilic cannelle, avec des saveurs épicées et gourmandes ; le Basilic marseillais, qui marie les notes de fruits et d'eucalyptus ; l'Assemblage n° 12, l'association du Basilic *genovese* et du Basilic citron pour les poissons et fruits de mer ; l'Assemblage n° 17, associant le Basilic *genovese*, le Basilic thaï et le Basilic anisé, dédié aux viandes blanches. Cette collection Basilic by Darégal est le fruit d'un long travail de recherche agricole s'appuyant sur un savoir-faire aromatique de plus de 128 ans.

Aromatech Arômes « mangues du monde »

Aromatech a développé avec l'aide de l'ensemble de ses filiales une gamme internationale « Mangues du monde ». Avec quinze références différentes dont cinq avec origines déclarées, Aromatech offre une déclinaison de mangues adaptées à tous types d'applications (boissons, produits laitiers, confiserie...). Aromatech propose aussi un arôme naturel figue-hibiscus avec un profil fruité, fruits rouges, figue sèche, boisé pour des sirops, boissons, gélifiés.



Ennolys Vanilline naturelle



La vanilline naturelle d'Ennolys se présente sous forme de fine poudre cristalline blanche, soluble dans l'éthanol et l'eau. Produite par fermentation, un procédé naturel, elle peut s'étiqueter dans la liste des ingrédients comme « arôme naturel » selon les règlements européen (1334/2008) et américain (FDA 101.22[3]). Pour le CFIA, Ennolys lance « Ennallin Solutions & Mixes » qui offre des solutions à façon aux

industriels de la BVP, des produits laitiers, des boissons du chocolat et de la confiserie. Cette gamme apporte des notes beurrées et/ou vanillées qui permettent de réduire le sucre et la matière grasse tout en conservant une saveur unique dans le produit fini.

Monin Base culinaire et pâtissière

La division Food Solutions présente de nouvelles recettes aux fruits en versions « concentrées » en arômes naturels et sans colorant, proposées sous forme de base pâtissière sans œuf, sans matière grasse et peu sucrée. Les applications évoluent selon les pistes créatives : garniture de macarons, fourrage et inclusion sur pâtes jaunes et pâtes à pousser, fond de tarte sucrée ou salée, agrément de ganache et crèmes montées, glaçages. Elles apportent des fonctionnalités et des solutions : surgélation et stabilité totale à la décongélation, personnalisation au client de l'industriel, puissance aromatique.

