

Solina Ingrédients fonctionnels et aromatiques pour produits végétariens

À l'occasion du CFIA, Solina dévoile une gamme complète d'ingrédients 100 % végétariens. L'entreprise associe son expertise des ingrédients fonctionnels et son savoir-faire culinaire pour développer un ensemble de solutions texturantes et aromatiques élaborées à partir de protéines végétales (soja, blé, pois, etc.) pour la fabrication de produits tels que saucisses, knacks, tartinables, pâtés, burgers, kebab, boulettes, nuggets, parmentiers, steaks de poisson...



Solina Aides culinaires de légumes et d'herbes

Solina propose sa collection de produits en pâte Extraits Culinaires Sign'Nature, élaborée à partir de matières nobles et selon une méthode de fabrication unique sur le marché. Après avoir exploré les univers de la viande, du poisson et du légume, la gamme s'enrichit de trois nouvelles aides culinaires. Travaillées,



mijotées, ces réductions de légumes et d'herbes sont des solutions prêtes à l'emploi qui apportent aux plats préparés, produits carnés, sauces et soupes la complexité de goût caractéristique des recettes faites maison et de la cuisson lente. Ces aides culinaires - ail-persil, oignon confit et échalotes-vin rouge -

sont sans conservateurs, sans additifs, sans colorants, sans exhausteurs de goût, sans gluten et avec des taux de sel faibles.

Aromatech Arômes produits de la mer et arômes légumes

Le groupe Aromatech présente ses nouvelles gammes Aromatop Fish et Aromatop Veggie. La première est une sélection d'arômes de produits de la mer (saumon, coquille Saint-Jacques, poisson blanc, crevette, crabe, anchois...). Aromatop Veggie est une sélection d'arômes légumes (carotte, champignon, tomate, oignon rissolé, poivron, ail, concombre...), et notamment une sélection d'arômes biologiques et naturels. Ils ont été élaborés pour différentes applications : sauce, soupe, conserve, bouillon. Aromatop Fish et Aromatop Veggie viennent enrichir la gamme Aromatop lancée en 1999.



Sensient Flavors Savory Europe Arômes issus de la cuisine gastronomique

Sensient Flavors Savory Europe a lancé en septembre 2016 Gourmet Sensations, une gamme aromatique contenant huit arômes issus de la cuisine gastronomique. Ceux-ci ont été sélectionnés pour répondre à la tendance actuelle de prémiumisation des goûts des consommateurs, tout en préservant le goût authentique du produit. Cette gamme peut être utilisée pour toutes les

applications salées : sauces, viandes, plats préparés, snacks... Gourmet Sensations comprend aussi des arômes naturels aux profils fumés, garantissant une déclaration « clean label ». Ils peuvent également remplacer le processus de fumage traditionnel ou être utilisés comme signature aromatique. Ces arômes peuvent être appliqués dans les produits carnés, les sauces, les snacks...

Gelpass Group Galets de sauce IQF

Gelpass Group propose une variété de galets de sauce IQF (7 g) : cèpe, châtaigne, foie gras, beurre persillé, morille, crème fraîche, poivre... Leurs atouts : dosage facile (à la portion) dans les produits finis (plats cuisinés, box, papillotes...), maîtrise des coûts par portion, restitution du produit, adaptés au four à micro-ondes...



Gelpass Group Ail en chemise

Gelpass Group présente son ail en chemise [gousse d'ail avec peau] surgelé IQF. Pratique, il s'incorpore dans les plats cuisinés, poêlées... pour apporter du visuel et de la saveur. Les volumes seront disponibles lors de la prochaine campagne (septembre 2017).

Plantex Extraits de vanille, de piments et de thés

Spécialisée dans l'extraction végétale, Plantex expose pour la première fois au CFIA en 2017. La société y présente ses extraits de vanille Bourbon ainsi que ses extraits de vanille Tahiti et Ouganda. C'est aussi pour Plantex l'occasion d'exposer ses nouveaux produits dans la lignée de la gamme « Food Signature » : des extraits de piments ainsi que de thés aux teintes aromatiques empreintes de leurs terroirs d'origine.



Kalsec Huile de paprika

Kalsec innove avec un processus d'extraction sans solvant (par presse), qui permet de capturer l'essence naturelle de la plante et de restituer son goût authentique. Pour Naturebrite, l'entreprise utilise des piments très doux, riches en pigments, et produit une huile qui apporte un équilibre entre couleur, aromatique et saveur, se déclarant simplement : « huille de paprika ».



Pimursa [ADSFood] Oléorésines de paprika et de thym

La société espagnole Pimursa produit des oléorésines de paprika et thym. Elle fournit des grandes sociétés agroalimentaires de la péninsule Ibérique, intervient aux États-Unis de même qu'en Asie et commence à s'implanter en Europe par le biais d'importateurs comme ADSFood en France. Pimursa propose aussi toute une déclinaison d'épices en contrôlant la totalité de la production sous contrat avec des cultivateurs en Amérique centrale et en Asie. Un développement d'ingrédients technologiques vient compléter sa gamme.