

CFIA 2025

DES SOLUTIONS CLEAN LABEL INSPIRANTES PAR NATURE



AMÍ
INGRÉDIENTS

QUI SOMMES-NOUS ?

AMI INGRÉDIENTS est un distributeur indépendant de matières premières et d'ingrédients de spécialités, reconnu depuis plus de 30 ans dans les industries de la cosmétique, l'agroalimentaire, la pharmacie ou la détergence.



Basé à Tauxigny (37),
à 25 km de Tours



« Forts de notre expertise et de notre engagement, nous vous accompagnons en imaginant avec vous des solutions durables et sur-mesure pour répondre à vos besoins et à ceux de vos consommateurs. »

Sébastien PIERRON, Directeur Commercial Alimentaire



NOS CERTIFICATIONS



NOTRE SAVOIR-FAIRE

Grâce à notre large gamme d'ingrédients sélectionnés avec soin et notre expertise, nous vous accompagnons pour :



RÉDUIRE VOTRE EMPREINTE CARBONE

Alternatives aux œufs
Protéines végétales



AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL

Fibres végétales
Réduction des matières grasses



VOUS APPORTER PRATICITÉ ET PERFORMANCE

Solutions de conservation
Bases foisonnantes
Mix prêt-à-l'emploi
Antioxydants d'origine naturelle
...

NOS APPLICATIONS



BVP



Traiteur



Sauces



Plant-based



Glaces

DISTRIBUTION
INGRÉDIENTS CLEAN LABEL
SUPPORT TECHNIQUE &
RÈGLEMENTAIRE
INSPIRATION QUALITÉ
ENGAGEMENT
AGILITÉ

NOS PARTENAIRES



YUMGO apporte aux professionnels des solutions pour remplacer les œufs et accélérer la création de recettes végétales, sucrées et salées grâce à une gamme complète de substituts en poudre.



BIONAT HEALTH est une société dédiée à la fabrication et à la commercialisation de solutions de conservation naturelles pour les applications alimentaires, nutraceutiques, cosmétiques et alimentation animale.



FIBERSTAR® produit et commercialise des fibres d'agrumes réalisées à partir d'un co-produit du processus d'extraction de l'industrie du jus. Ces fibres possèdent des propriétés texturantes, émulsifiantes et stabilisantes.



Entreprise mondiale présente dans plus de 120 pays, CSM INGRÉDIENTS développe des solutions de produits semi-finis, faciles d'emploi, destinées à la BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie).



HIFOOD® développe et produit des fibres végétales, des solutions de conservations ainsi que des ingrédients fonctionnels innovants. Afin de répondre aux exigences des consommateurs, HIFOOD® propose une gamme de produits durables, Clean Label, sans allergènes, à base de plantes et utilisables à faible dosage.



NESTLÉ PROFESSIONAL® propose une gamme de cafés solubles aux différentes notes aromatiques comme l'arabica, le robusta ainsi que de la chicorée.



BASF Human Nutrition fournit des ingrédients fonctionnels hautes performances destinés aux industries agroalimentaires.

SOMMAIRE



DES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE VOTRE EMPREINTE CARBONE

• LES ALTERNATIVES AUX ŒUFS

Les solutions YUMGO	p7
La gamme YUMGO POUDRE	p8
Recette Macarons	p9
Recette Cookies	p10
Les PRÉMIX YUMGO	p11
Recette Crème brûlée	p12
Recette Quiche	p13

Les solutions CSM INGRÉDIENTS

MAGIC GLAZE & EGG'N EASY	p14
Recette Cake	p15

• LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Les solutions HI FOOD®	p17
La gamme PROTEIOS	p18
Recettes protéinées	p19
La gamme MICRO PROTEIN	p20
Recette Madeleines salées	p21



DES SOLUTIONS POUR AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL

• LES FIBRES VÉGÉTALES

HI-SMOOTH®	p23
Recette Vinaigrette	p24
Autres recettes	p25
CITRI-FI®	p26
Recette Boisson végétale	p28
Recette Tartinable tomates	p29

• RÉDUCTION DES MATIÈRES GRASSES

HI-FIBRE WF	p30
-------------	-----

• RÉDUCTION DU SUCRE ET DU SEL

MELTEC & SALTEC	p31
-----------------	-----



DES SOLUTIONS POUR VOUS APPORTER PRATICITÉ ET PERFORMANCE

• LES BASES FOISSONNANTES BASF

SPONGOLIT & LAMEQUICK	p33
Recette Génoise	p34
Recette Chantilly	p35

• LES PRÉMIX CSM INGRÉDIENTS

MIX MUFFIN & CRÈMES PÂTISSIÈRES	p36
---------------------------------	-----

• LES ANTIOXYDANTS BIONAT HEALTH

DEFENDA OX® 4 OS &	p38
DEFENDA OX® 70 OS	

Remarques : Les recettes sont fournies à titre purement indicatif et sont exclusivement destinées à illustrer les ingrédients que nous commercialisons. Elles correspondent à notre connaissance à un moment donné, dépendant notamment des données communiquées par nos fournisseurs. Nous ne donnons aucune garantie sur l'utilisation des ingrédients mentionnés ou sur l'évaluation de ceux-ci. De plus, il appartient aux utilisateurs d'apprécier les éventuels risques en terme de propriétés intellectuelles ou de respect de la réglementation en vigueur.

Réalisation graphique : Service Marketing / Crédits photos : AMI INGRÉDIENTS / 123RF / FREEPIK / ADOBE FIREFLY



DES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE VOTRE EMPREINTE CARBONE

POURQUOI PROPOSER DES ALTERNATIVES VÉGÉTALES AUX ŒUFS ?

L'œuf est la protéine animale la plus consommée au monde : + de 15 milliards d'œufs pondus en France en 2023 !

Source : Chambres d'Agriculture France, octobre 2024

URGENCE CLIMATIQUE

L'empreinte environnementale de l'œuf est **3,2 x plus** élevée que les alternatives végétales.

Source : Blue Horizon - PWC, octobre 2020

BIEN-ÊTRE ANIMAL

En France, en 2023, encore **34 %** des poules vivaient dans des cages sans compter les mutilations des poules élevées en batterie.

Source : Comité National pour la Promotion de l'Œuf

UNE CONSOMMATION
QUI POSE PROBLÈME

IRRÉGULARITÉ DES COÛTS

Entre la grippe aviaire, l'inflation des matières premières, et des coûts énergétiques, on observe une augmentation de **55 %** entre 2022 et 2024.

*Cours grossistes basé sur le prix HT pour 100 œufs au 01/02/2024 vs 01/02/2022

Source : France Agrimer

RISQUE SANITAIRE

En octobre 2024, un rappel massif de près de **3 millions** d'œufs a été effectué en France en raison d'un risque de contamination par la bactérie *Salmonella typhimurium*, responsable de la salmonellose.

Source : UFC - Que choisir, octobre 2024



LES SOLUTIONS YUMGO

Yumgo propose une **gamme complète de substituts d'œufs** pour les professionnels, adaptés aux recettes sucrées et salées. Ces produits offrent les mêmes performances culinaires et une gourmandise équivalente, tout **en réduisant l'impact carbone** par rapport aux œufs conventionnels.

L'OFFRE YUMGO

- Un **format POUDRE blanc, jaune ou entier** pour des recettes salées ou sucrées
- Des **PREMIX** pour des applications spécifiques (meringue italienne, mousse/meringue française, crèmes, mix sauce, mix quiche)

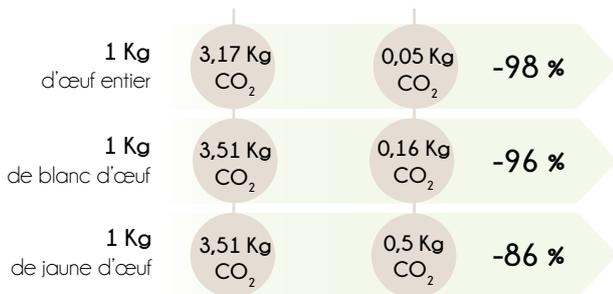
YUMGO DIMINUE L'EMPREINTE CARBONE DE VOS RECETTES EN REMPLAÇANT LES OEUFS



Oeufs coquille



Poudre YUMGO



Source : Agribalyse - Octobre 2024
Analyse de Carbone 4

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- Facilité de **STOCKAGE**
- Allongement de la **DURÉE DE VIE** des produits
- Réduction du **COÛT**
- Contribution au bien-être animal
- **RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE**
- Seuil microbologique < à l'œuf



LA GAMME YUMGO POWDRE



La seule gamme végétale complète pour remplacer les œufs dans les recettes.

UNE GAMME GÉNÉRIQUE QUI REPRODUIT LES FONCTIONNALITÉS DES ŒUFS

	 ENTIER POWDRE	 BLANC POWDRE	 JAUNE POWDRE
Propriétés	Émulsifiant, liant, foisonnant	Foisonnant, émulsifiant	Émulsifiant, liant, colorant, gélifiant, épaississant
Applications	Cookies, crêpes, pancakes, cakes, brioches	Mousses, meringues, biscuits, macarons, confiseries	Crèmes, sauces, sablés
Équivalence œufs pour 1 Kg de produit	1 Kg = 154 œufs entiers* <i>*Pour un dosage à 13 %</i>	1 Kg = 315 blancs d'œuf* <i>*Pour un dosage à 10,5 %</i>	1 Kg = 454 jaunes d'œuf* <i>*Pour un dosage à 11 %</i>
Dosage pour l'équivalence œuf	1 œuf =  7 g +  43 g	1 blanc d'œuf =  3 g +  27 g	1 jaune d'œuf =  2 g +  16 g +  2 g

Disponible en sacs de 1 Kg ou 15 Kg



COQUES DE MACARONS VÉGÉTALES

VEG.46.24E16



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	SUCRE GLACE	26,03
A	YUMGO FIBER ONE	2,19
A	COLORANT ALIMENTAIRE HYDROSOLUBLE	0,02
A	POUDRE D'AMANDE	26,03
B	YUMGO BLANC POUDRE	2,10
B	EAU	17,60
C	SUCRE	26,03

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1609 KJ
	384 Kcal
Matières grasses	14,6 g
	dont acides gras saturés 1,2 g
Glucides	53,7 g
	dont sucres 52,5 g
Protéines	7,1 g
Sel	0,1 g
Fibres	4,7 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



PRÉPARATION

- 1- Mixer la poudre d'amande. Tamiser séparément la poudre d'amande et le sucre.
- 2- Dans un bol, ajouter la poudre d'amande tamisée, le sucre glace tamisé, le colorant et le YUMGO FIBRE 1 (A). Mélanger manuellement le tout pour tout à la cuillère.
- 3- Dans un contenant adapté, ajouter YUMGO BLANC POUDRE puis l'eau (B). A l'aide du mixeur plongeur placé au fond du contenant, réhydrater YUMGO BLANC pendant 30 secondes.
- 4- Dans le bol du robot pâtissier équipé d'un fouet, ajouter le YUMGO BLANC POUDRE réhydraté et le sucre (B + C).
- 5- Monter la meringue en appliquant la vitesse maximale pendant 4 min. Racler la meringue vers le centre de la cuve à l'aide d'une spatule.
- 6- A l'aide du robot pâtissier équipé de la feuille, incorporer le mélange tant pour tant (A) progressivement à la meringue (B) en mélangeant à vitesse basse pendant 70s environ.
- 7- Macaronner manuellement à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène, lisse et brillant pendant 50 s environ.
- 8- A l'aide d'une douille de diamètre 12 mm, pocher les coques sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson ou d'une toile Silpat®.
- 9- Taper les plaques pour aplatir les coques afin d'obtenir une coque uniforme et lisse.
- 10- Laisser crouter 30 min minimum à température ambiante.
- 11- Cuire 5 min à 140°C aura fermé puis continuer de cuire pendant 10 min environ aura ouvert. Pour la cuisson sur Silpat®, ajouter 1 min de cuisson.
- 12- Après cuisson, attendre le refroidissement complet des coques pour les décoller.



COOKIE VÉGÉTAL CHOCOLAT NOISETTE SANS ŒUF

VEG.52.24.E7



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	SUCRE EN POUDRE	23,60
A	MARGARINE VÉGÉTALE	13,70
A	DEXTROSE	1,00
B	EAU	5,50
B	YUMGO ENTIER POUDRE	0,80
B	ARÔME NATUREL VANILLE (SENSIENT)	0,40
C	FARINE DE BLÉ T55	34,00
C	SEL	0,20
C	POUDRE À LEVER - BOESON 100	0,80
D	PÉPITES DE CHOCOLAT	10,00
D	NOISETTES ÉMONDÉES	10,00

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1819 KJ
	427 Kcal
Matières grasses	20 g
	dont acides gras saturés 7,7 g
Glucides	54,6 g
	dont sucres 30,6 g
Protéines	6,5 g
Sel	1,4 g
Fibres	1,1 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



PRÉPARATION

- 1- Ajouter la margarine et les sucres (A) dans le bol du robot pâtissier équipé de la feuille. Mélanger 3 min à vitesse moyenne afin d'obtenir un mélange crémeux. Racler le bol à l'aide d'une spatule.
- 2- Ajouter le YUMGO ENTIER, l'eau et l'arôme (B) dans le bol du robot pâtissier en mélangeant progressivement à vitesse lente. Continuer de mélanger pendant 2 min à faible vitesse. Racler le bol.
- 3- Incorporer la farine, le sel et la levure chimique (C) à la préparation en une seule fois et mélanger à vitesse faible pendant 3 min.
- 4- Ajouter les pépites de chocolat et les noisettes concassées (D) et mélanger pendant 1 min à vitesse faible.
- 5- Réaliser une boule de pâte compacte et l'envelopper d'un film étirable. Mettre la pâte au congélateur pendant 10 min.
- 6- Laminer la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur de pâte de 10 mm. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre, découper la pâte (60 g environ de pâte par pièce).
- 8- Cuire les cookies au four ventilé à 170°C pendant 11 min.
- 9- Laisser refroidir les cookies 20 min avant de les emballer.



LES PRÉMIX YUMGO



YUMGO

La seule gamme végétale complète pour remplacer les œufs dans les recettes.

UNE GAMME POUR REMPLACER LES ŒUFS DANS DES APPLICATIONS SUCRÉES

	MERINGUE ITALIENNE	MOUSSE / MERINGUE FRANÇAISE	CRÈME
Produit			
Reconstitution dans l'eau (dosage)	8 %	Mousse : 4,5 % Meringue : 4 %	12 %

UNE GAMME POUR REMPLACER LES ŒUFS DANS DES APPLICATIONS SALÉES

	MIX SAUCE	MIX QUICHE
Produit		
Reconstitution dans l'eau (dosage)	N.A.	35,9 %

CRÈME BRULÉE VÉGÉTALE SANS ŒUF

VEG.47.24.E17



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	SUCRE EN POUDRE	11,50
A	YUMGO CRÈME POUDRE	2,10
A	SORBATE DE POTASSIUM	0,10
A	COLORANT - EXBERRY® SHADE YELLOW	0,20
B	EAU	15,30
B	CRÈME VÉGÉTALE	35,30
B	JUS DE SOJA	35,30
B	ARÔME CRÈME BRULÉE - FLAVENCE	0,10
B	COLORANT - EXBERRY® SHADE MANGO	0,10

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	628 KJ
	152 Kcal
Matières grasses	9,8 g
dont acides gras saturés	8,9 g
Glucides	14 g
dont sucres	12,1 g
Protéines	1,6 g
Sel	0,1 g
Fibres	0,6 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



PRÉPARATION

- 1- Mélanger les ingrédients secs (A) ensemble dans un bol à l'aide d'un fouet.
- 2- Dans une casserole, ajouter tous les ingrédients liquides (B). Faire bouillir le mélange pendant 1 min tout en mélangeant au fouet.
- 3- Verser le contenu de la casserole dans le bol du Thermomix™. Ajouter les ingrédients secs progressivement dans le bol en appliquant une vitesse de 300 RPM.
- 4- Faire bouillir la préparation pendant 3 min tout en appliquant une vitesse de 300 RPM.
- 5- Verser le contenu du bol dans un récipient en passant la crème à travers un chinois. Mélanger pendant quelques minutes au fouet pour refroidir la préparation.
- 6- Remplir les récipients et laisser refroidir les crèmes 20 min à température ambiante avant de refermer les récipients.
- 7- Conserver les crèmes au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.
- 8- Saupoudrer les crèmes de sucre roux puis caraméliser avec un chalumeau.



APPAREIL À QUICHE VÉGÉTAL SANS ŒUF

VEG.54.24.E6



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ UHT	37,3
A	CRÈME FRAICHE ÉPAISSE 30 % MG	30
A	EAU	16,8
A	MIX QUICHE - YUMGO	9,4
B	MUSCADE MOULUE	0,03
B	SEL	0,9
B	FARINE DE BLÉ T45	5,57

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	569 KJ 137 Kcal
Matières grasses	9,7 g
dont acides gras saturés	6,4 g
Glucides	9,5 g
dont sucres	2,7 g
Protéines	2,7 g
Sel	1,0 g
Fibres	0,2 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



PRÉPARATION

- 1- Préchauffer le four ventilé à 180 °C. Décongeler les poireaux.
- 2- Foncer la pâte brisée dans un moule de 26 cm. Piquer la pâte à l'aide du rouleau pique vite.
- 3- Dans un bol, ajouter le MIX QUICHE, l'eau, la crème fraîche et le lait (A). Mélanger pendant 30 s au mixeur plongeur.
- 4- Ajouter les épices, la farine tamisée et le sel (B). Mélanger pendant 30 s au mixeur plongeur.
- 5- Déposer l'appareil sur la pâte (570 g).
- 6- Ajouter la garniture souhaitée (230 g) : poireaux (150 g) et emmental (80 g). Mélanger doucement à l'aide d'une spatule.
- 7- Cuire 45 min environ.
- 8- Laisser reposer 20 min environ à température ambiante avant de la placer au réfrigérateur.



LES SOLUTIONS CSM INGRÉDIENTS



MAGIC GLAZE



Un **substitut de dorure à l'œuf 100 % végétal**, sans compromis sur la brillance.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : CSM INGRÉDIENTS

Déclaration : Dorure végétale

Origine botanique : Pois

Aspect : Liquide

Mise en œuvre : Appliquer avec un pinceau ou vaporiser sur le produit avant la cuisson

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **PRÊT À L'EMPLOI** : applicable au pinceau ou en pulvérisation
- **ÉCONOMIQUE** : une fine couche suffit

NEW

Existe également en version stable à la congélation



14

EGG'N EASY CL



Solution en poudre conçue pour réduire significativement l'utilisation des œufs **jusqu'à 50 %** dans les systèmes de pâtes jaunes.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : CSM INGRÉDIENTS

Aspect : Poudre beige

Mise en œuvre : Dosage à 25 % :

1 Kg d'œufs entiers liquide = 250 g de EGG'N EASY CL + 750 g d' eau

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- Un moelleux durable
- **RÉDUCTION DES COÛTS** de production
- **IMPACT CARBONE** réduit



CAKE RÉDUIT EN ŒUFS DE 40 %

BVP80.24.E22

ORDRE	INGRÉDIENTS	Recette témoin	Recette réduite en œufs
		%	%
A	EGG 'N EASY CAKE / MUFFIN PLUS CL	/	2,7
A	FARINE DE BLÉ T55	27,3	27,3
A	SUCRE CRISTAL	20,95	20,95
A	POUDRE D'AMANDE	2	2
A	POUDRE A LEVER - BOESON 100 - CSM	1	1
A	SEL	0,4	0,4
A	SORBATE DE POTASSIUM	0,05	0,05
B	ŒUF ENTIER PASTEURISÉ	27	16,2
B	EAU	/	8,1
B	AROME NATUREL VANILLE - FOODAROM	0,3	0,3
C	BEURRE DOUX PASTEURISÉ	21	21

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	569 KJ 137 Kcal
Matières grasses	9,7 g
dont acides gras saturés	6,4 g
Glucides	9,5 g
dont sucres	2,7 g
Protéines	2,7 g
Sel	1,0 g
Fibres	0,2 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.

PRÉPARATION

- 1- Faire fondre le beurre à 50°C environ (au micro-ondes) et le laisser refroidir.
- 2- Mélanger tous les ingrédients secs (A) puis les ajouter dans le bol du robot pâtissier équipé du fouet.
- 3- Ajouter l'eau, l'œuf et l'arôme liquide (B) dans le bol du robot. Mélanger à petite vitesse pendant 4 min. Racler le fond de la cuve à l'aide d'une spatule.
- 4- Tout en continuant de mélanger à petite vitesse, ajouter le beurre fondu (C) progressivement.
- 5- Continuer de mélanger l'appareil à vitesse moyenne pendant 4 min. Racler le fond de la cuve.
- 6- Appliquer le spray antiadhésif TRENNOL sur les moules à cake (5 x 7 x 14 cm).
- 7- Déposer la pâte dans les moules à cake (250 g de pâte par moule).
- 8- Cuire au four ventilé 34 min à 180°C environ.



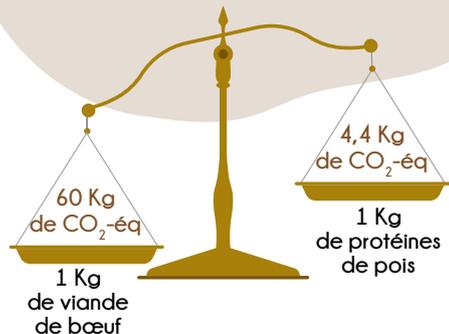


DES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE VOTRE EMPREINTE CARBONE

POURQUOI PROPOSER DES PROTÉINES VÉGÉTALES ?

La viande bovine émet **30 à 60 fois plus de CO₂ / Kg** que les protéines végétales.

Source : Verteco «l'effet du bœuf sur le climat», septembre 2020



EMPREINTE HYDRIQUE ÉLEVÉE

La production d' 1 Kg de bœuf nécessite environ **50 fois** plus d'eau que 1 Kg de légumineuses.

Source : selon la méthode de calcul water footprint assessment



UNE CONSOMMATION QUI POSE PROBLÈME

Source : Nutrimarketing, juin 2024



IMPACT CLIMATIQUE

La production de viande émet **14,5 %** des émissions mondiales de GES.

Remplacer une culture de céréales par du pois permet (sous 3 à 5 ans) de réduire de **20 %** les apports d'azote de synthèse.

POLLUTION DES EAUX

Les déjections animales, riches en azote et en phosphore ainsi que l'utilisation d'engrais, peuvent contaminer les eaux. Une culture de pois permet de réduire de **20 %** les apports d'azote (sous 3 à 5 ans) et de **90 %** l'eutrophisation des eaux.

Source : Nutrimarketing, juin 2024

CAUSE N°1 DE DÉFORESTATION

70 % des terres agricoles sont utilisées en pâturage.

Remplacer une culture de céréales par du pois permet (sous 3 à 5 ans) la réduction de la déforestation. En effet, les légumineuses nécessitent moins de terres.

Source : OCDE, FAO, 2019

LES SOLUTIONS DE PROTÉINES VÉGÉTALES HIFOOD®



Une large gamme de protéines de pois pour répondre à la demande croissante des consommateurs pour une alimentation plus durable.

L'OFFRE HIFOOD®

Protéines de pois
texturées
PROTEIOS



Protéines de pois
micronisées
MICRO PROTEIN



Protéines de pois
en poudre
HI-PROTEIN



Enrichissement
en protéines

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- Réduction de l'**EMPREINTE CARBONE**
- Permet l'**ALLÉGIATION** «riche en protéines» ou «source de protéines»
- Nombreuses applications possibles

42 % des Français achètent des substituts de viande.

Source : Process alimentaire, 2024

En France, le marché des produits à base de protéines végétales a connu une croissance de **15 %** entre 2022 et 2023.

Source : Xerfi, 2023

LA GAMME PROTEIOS



Une gamme de protéines de pois texturées fabriquées à partir d'un procédé d'extrusion.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Protéines texturées de pois

Origine botanique : Pois

Aspect : Protéines texturées

Mise en œuvre : À réhydrater

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **APPORT PROTÉIQUE** à hauteur de 70 %
- **TEXTURE FIBREUSE** semblable à la viande
- **RÉTENTION D'HUMIDITÉ**
- **EXCELLENTE TENUE** en bouche
- **FACILITÉ** de mise en œuvre et **À PERSONNALISER**

UNE LARGE GAMME POUR PERSONNALISER VOS RECETTES

	PROTEIOS P05G	PROTEIOS P02G	PROTEIOS P03K
Aspect			
Granulométrie	5 à 10 mm	10 à 15 mm	20 à 30 mm
Teneur en protéines* / 100 g de matière sèche	71 g/100 g	73 g/100 g	70 g/100 g
Taux d'absorption d'eau	4 à 5 fois son propre poids	3 à 4 fois son propre poids	3 à 4 fois son propre poids
Temps d'hydratation	10 min	15 min	20 min
Applications	Saucisses, sauce bolognaise, barres céréalières	Sauce bolognaise, viande hachée, saucisses	Hamburger

*Valeur moyenne



LES RECETTES PROTÉINÉES

Biscottes protéinées
PROTEIOS P05G



Sauce bolognaise
PROTEIOS P02G



Curry rouge indien
végétal épicé
PROTEIOS P03K



Retrouvez toutes nos recettes
sur notre page YouTube

TUTO'LAB
by AMI

LES PROTÉINES EN POUDRE



MICRO PROTEIN P6 & P11

Fabriquée à partir d'une technologie innovante, MICRO PROTEIN est une gamme de protéines de pois micronisées.

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **ISOLAT** de protéines de pois
- **GRANULOMÉTRIE TRÈS FINE**
- **APPORT EN PROTÉINES**
- Pas d'impact sur la texture
- **2 VERSIONS** : différents degrés de neutralité de saveurs

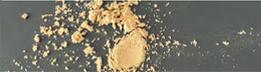
HI-PROTEIN PEA VIII

Protéines de pois en poudre fabriquées par un procédé d'extraction «doux» qui ne dégrade pas les protéines.

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **ISOLAT** de protéines de pois
- Propriétés **FOISONNANTES ET TEXTURANTES**
- **APPORT EN PROTÉINES**
- Capacité de **RÉTENTION D'EAU**

COMPARAISON DES GAMMES DE PROTÉINES EN POUDRE

	MICRO PROTEIN P6 & P11	HI-PROTEIN PEA VIII
Origine botanique	Pois	Pois
Aspect	Poudre	Poudre
		
Granulométrie	< 30 µm	> 80 µm
Teneur en protéines	73 %	80 %
Fonctionnalité	Aucun	Foisonnement
Applications	BVP conventionnelle et sans gluten, bars de céréales, plats cuisinés, soupes et sauces (toutes recettes végétales et produits destinés aux régimes «hyper-protéinés»)	
Certifications	Kasher, Halal	Kasher, Halal
Mise en œuvre	Incorporer la protéine avec les ingrédients en poudre	



Ces solutions permettent l'allégation «riche en protéines» ou «source de protéines»

MADELEINES SALÉES PROTÉINÉES

BVP83.25.E5



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	LAIT EN POUDRE DEMI-ÉCRÉMÉ	2
A	FARINE DE BLÉ T55	17,1
A	SEL	1
A	POUDRE À LEVER - BOESON PREMIUM PP - CSM	1,8
A	LAMEMUL® K 2000 K RS - BASF	1
A	MICRO PROTEIN P11 - HIFOOD	5,3
A	AMIDON DE MAÏS	0,5
A	DEFENDA OX 3 MX (511) - BIONAT HEALTH	0,4
B	GLYCERINE 99.5 % AMI PALM FREE	6
B	EAU	7
B	CŒUF ENTIER PASTEURISÉ	23
C	HUILE DE COLZA	20,2
D	PARMIGIANO REGGIANO RÂPÉ	3
D	PURÉE DE TOMATES	3,5
D	HERBES DE PROVENCE SÉCHÉES	0,4
D	SAUCE PESTO ROSSO	7,8

PRÉPARATION

- Mélanger les ingrédients secs (A) dans le bol du robot pâtissier équipé du fouet.
- Ajouter les œufs, l'eau, la glycérine (B) et mélanger à petite vitesse pendant 2 min. Racler le bol à l'aide d'une spatule. Continuer de mélanger à vitesse moyenne pendant 2 min.
- Ajouter l'huile (C) progressivement avec le reste des ingrédients dans le bol à vitesse moyenne. Continuer de mélanger l'appareil à vitesse moyenne pendant 4 min.
- Ajouter le pesto, les herbes, la purée de tomate et le parmigiano reggiano (D) à la préparation. Mélanger à petite vitesse pendant 2 min.
- Laisser reposer la pâte 15 min à température ambiante.
- Appliquer un spray antiadhésif TRENINOL sur les moules à mini madeleines.
- Déposer la pâte dans les moules (7 g de pâte par empreinte).
- Cuire au four ventilé les mini madeleines pendant 9 min à 180°C, oura ouvert.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1408 KJ 361 Kcal
Matières grasses	25,9 g
dont acides gras saturés	4,2 g
Glucides	20,7 g
dont sucres	2,2 g
Protéines	10,8 g
Sel	1,5 g
Fibres	1,0 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.





DES SOLUTIONS POUR AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL

COMMENT AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL ?

Le calcul du Nutri-Score consiste à faire la différence, pour 100 g ou 100 mL de produit entre la teneur :

- En **nutriments et aliments à favoriser** (fibres, protéines, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques, huile de colza, de noix et d'olive),
- Et en **nutriments à limiter** (énergie, acides gras saturés, sucres, sel).

43% des adultes français ont indiqué que le Nutri-Score pouvait faire changer certaines de leurs habitudes alimentaires de façon durable.

Source : Gouvernement, rapport Nutri-Score, mai 2021

L'APPORT DE FIBRES

Les fibres alimentaires sont bénéfiques pour la santé digestive et contribuent à la sensation de satiété, ce qui permet à chacun de manger des portions plus équilibrées. **Les produits riches en fibres obtiennent de meilleurs scores.**

Source : Thegoodfab, novembre 2024

LA RÉDUCTION DES ACIDES GRAS

Selon l'OMS, l'apport en **acides gras saturés** devrait être limité à moins de **10 %** de l'apport énergétique total et celui des **acides gras trans** à **1 %**.

Source : OMS - mai 2018

LES LEVIERS POUR AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL

LA RÉDUCTION DU SEL

Les produits riches en sel sont pénalisés, ce qui peut influencer leur classification vers des catégories moins favorables. Par exemple, les plats préparés et les pizzas, souvent riches en sel, ont tendance à être classés dans les catégories C ou D du Nutri-Score.

Source : Nutriscore.blog - 2022

LA RÉDUCTION DU SUCRE

Selon un sondage de l'Institut National de la Consommation (INC) réalisé en novembre 2022, **75 %** des participants déclarent faire attention à leur apport en sucre, principalement pour préserver leur santé.

Source : INC - 2022



Fibre polyvalente et texturante qui permet de remplacer la gomme de xanthane.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibre végétale

Origine botanique : Lin

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : Disperser la fibre dans l'eau sous fort cisaillement pendant quelques minutes

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **HAUTE VISCOSITÉ** obtenue avec de faibles dosages
- **STABILISATION** des émulsions et des mousses
- **SUSPENSION** des inclusions
- **DISPERSION & SOLUBILISATION** à froid et à chaud
- **Stabilité à pH ACIDE**
- Résistance aux **CONTRAINTES MÉCANIQUES**
- Résistance aux **HAUTES TEMPÉRATURES**

TEXTURE & SUSPENSION



Formation de gel

- Excellentes propriétés épaississantes et gélifiantes
- Gel souple, stable à fort taux de cisaillement, pH acide et hautes températures

ÉMULSION



Stabilisant d'émulsion

- Crée un film élastique autour des gouttelettes d'huile
- Augmente la viscosité de la phase continue (eau)

FOISONNEMENT



Stabilisant de structures aérées

- Favorise la conservation des bulles d'air formées pendant le foisonnement
- Limite l'apparition des phénomènes responsables de la déstabilisation des mousses

VINAIGRETTE CLEAN LABEL

PSC.33.21.E2



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	EAU	33,30
A	SUCRE	4
A	HI-SMOOTH	0,50
B	SEL	1,20
C	HUILE DE TOURNESOL	50
D	VINAIGRE DE VIN ROUGE	7
D	VINAIGRE BALSAMIQUE	4

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1947 KJ
	472 Kcal
Matières grasses	50 g
dont acides gras saturés	5,5 g
Glucides	5 g
dont sucres	5 g
Protéines	0,3 g
Sel	1,2 g
Fibres	0,6 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



PRÉPARATION

- 1- Dans un bol, mélanger manuellement les ingrédients secs (A).
- 2- Dans le bol du Thermomix®, incorporer l'eau (B).
- 3- Ajouter progressivement les ingrédients secs dans l'eau en appliquant une vitesse de 200 RPM. Continuer de mélanger à la même vitesse pendant 3 min avec le couvercle fermé.
- 4- Réaliser l'émulsion en ajoutant l'huile (C) progressivement sous fort cisaillement avec une vitesse de 3100 RPM. Continuer de mélanger à la même vitesse pendant 1 min avec le couvercle fermé.
- 5- Ajouter les vinaigres (D) et refermer le couvercle.
- 6- Homogénéiser la vinaigrette sous forte agitation pendant 3 min en appliquant une vitesse de 3100 RPM.
- 7- Dresser ou conserver la vinaigrette.



ET BIEN PLUS ENCORE....

Retrouvez toutes nos recettes sur notre page YouTube



Marinade estivale
Clean Label



Mousse légère
et aérienne



Sauce pizza parfaite



CITRI-FI®



FIBERSTAR®
Enhancing Products... Naturally

Fibres fonctionnelles d'agrumes, la gamme CITRI-FI® se démarque par son procédé d'extraction spécifique et breveté permettant d'obtenir une solution unique pour substituer les additifs tels que les amidons, les gommés alimentaires et les émulsifiants.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : FIBERSTAR®

Déclaration : Fibre d'agrumes

Origine botanique : Agrumes

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- Enrichissement en **FIBRES**
- Grande capacité de **RÉTENTION D'EAU**
- **STABILISATION** d'émulsions
- Apport de **TEXTURE**
- **DISPERSION** à froid et à chaud
- **RÉSISTANCE À LA CONGÉLATION** / décongélation

	CITRI-FI® 100	CITRI-FI® 400
Certification BIO	Non	Oui 
Granulométries	CITRI-FI® 100 : 595 µm CITRI-FI® 100FG : 149 µm CITRI-FI® 100M40 : 74 µm	CITRI-FI® 400M40 : 75 µm CITRI-FI® 400FG : 149 µm
Teneur en fibres	77,5 %	77,5 %
Calories	205 Kcal	205 Kcal
Viscosité à 7600 RPM	CITRI-FI® 100M40 : 1400 cP CITRI-FI® 100FG : 2880 cP	CITRI-FI® 400M40 : 4050 cP CITRI-FI® 400FG : 6040 cP
Mise en œuvre	<i>Option 1 :</i> Mélanger avec les autres ingrédients secs avant l'incorporation <i>Option 2 pour plus de texturation :</i> Pré-homogénéisation sous cisaillement fort de la fibre avec de l'eau (liquide aqueux) avant l'incorporation	



ZOOM SUR CITRI-FI® 400 BIO



UNE GAMME BIO

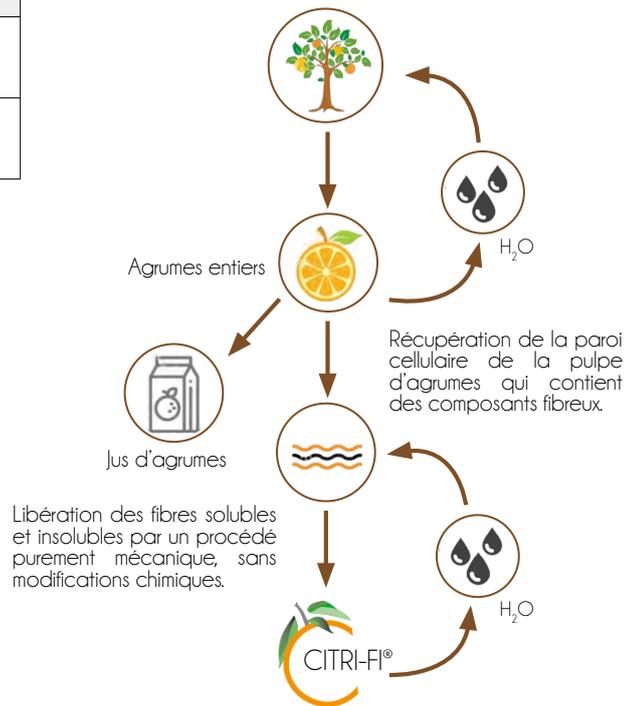
	GRANULOMÉTRIE	APPLICATIONS
CITRI-FI® 400FG	150 µm	BVP, boissons, sauces, produits carnés, analogues carnés
CITRI-FI® 400M40	75 µm	BVP, boissons, sauces, produits laitiers, desserts et boissons végétales

TENEUR EN FIBRES

PRODUIT	CITRI-FI® 400
Calories	205 kcal
Fibres	77,5 %
dont fibres solubles	35,5 %
dont fibres insolubles	42 %

UN PROCÉDÉ DURABLE

La gamme CITRI-FI® est produite à partir de co-produits de l'industrie des jus de fruits.



BOISSON VÉGÉTALE À LA NOIX DE COCO

VEG.40.22.VN.E1



INGRÉDIENTS	%
EAU	93,31
PURÉE DE NOIX DE COCO	3,00
SIROP DE RIZ	3,00
CITRI-FI® 100M40	0,30
LITHOTHAMNE	0,34
SEL	0,05

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	127 KJ 30 Kcal
Matières grasses	2,0 g
dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	2,6 g
dont sucres	2,0 g
Protéines	0,2 g
Sel	0,1 g
Fibres	0,7 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



PRÉPARATION

- 1- Mélanger tous les ingrédients dans une eau à 50 °C et réaliser une pré-émulsion sous fort cisaillement.
- 2- Homogénéiser à haute pression (200-250 bars). Remarque : si vous observez une sédimentation ou une phase de séparation, homogénéiser de nouveau la préparation.
- 3- Pasteuriser à 90°C pendant 15 minutes et stocker à 8°C max.



TARTINABLE TOMATES SÉCHÉES ET AVOCAT BIO

VEG.41.23.VN.E6



INGRÉDIENTS	%
HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	9
TOMATES SÉCHÉES CONFITES	20
PURÉE DE TOMATES 7 %	16,5
AVOCAT SURGELÉ	10,65
PATATE DOUCE SURGELÉE	10
ÉCHALOTE SURGELÉE	2,4
BASILIC FRAIS	0,85
AIL EN POWDRE	0,5
MÉLANGE ITALIEN - DUCROS	0,5
SUCRE	1
SEL	0,7
HI-SHIELD COMPLEX FE	0,7
CITRI-FI® 400M40	0,5
EAU	25,2
JUS DE CITRON	1,5

PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du Thermomix®, incorporer l'huile d'olive, les légumes, et les herbes aromatiques. Laisser mijoter à 90 °C pendant 5 min sous faible agitation.
- 2- Pré-mélanger les ingrédients en poudre avec la CITRI-FI 400M40 et incorporer le mélange dans la préparation à 500 RPM pendant 1 min.
- 3- Incorporer les ingrédients liquides et réaliser l'émulsion.
- 4- Affiner la préparation à vitesse 6 pendant 10 s pour obtenir une pâte à tartiner.
- 5- Pasteuriser la préparation et conditionner dans des bocaux.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	623 KJ 149 Kcal
Matières grasses	12,3 g
dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	6,8 g
dont sucres	3,9 g
Protéines	1,6 g
Sel	1,4 g
Fibres	2,9 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



Mélange de fibres naturelles issues d'un procédé d'extraction spécifique. HI-FIBRE WF permet d'obtenir des émulsions stables grâce à sa forte affinité avec la matière grasse et l'eau.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibres végétales

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : Disperser la fibre dans la phase grasse sous cisaillement puis ajouter l'eau en cisailant fortement pour activer les propriétés émulsifiantes des fibres

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **STABILISE** les émulsions huile-eau, les sauces grasses et les fourrages gras
- Texturation **À FROID ET À CHAUD**
- **RÉSISTANCE** aux process à chaud
- **APPORT DE MOELLEUX** en panification et pâtisserie
- **DIMINUTION DE LA FÊLE** en biscuits secs

UNE MULTITUDE DE TEXTURES

CRÉMEUX



100 % huile de colza



50 % huile de colza
50 % huile de coco

FERME



100 % huile de coco

MELTEC®



MELTEC® est un agent texturant préconisé en remplacement des sirops de sucres conventionnels. Solution brevetée, il est composé de fibres végétales issues de légumineuses et de céréales qui lui confèrent ses propriétés texturantes et d'agent de charge.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibres végétales

Aspect : Sirop

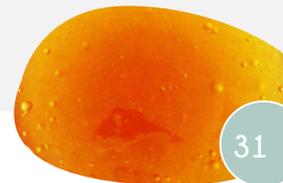
Origine botanique : Pois & maïs

Certifications : Kashé, Halal

Mise en œuvre : Tempérer le MELTEC entre 30°C et 50°C pour le rendre plus liquide

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **AGENT DE TEXTURE / ÉPAISSISSANT**
- **AGENT DE CHARGE** permettant d'alléger la teneur en sucres
- **AGENT LIANT** et d'adhérence
- Abaissement du point de congélation / **CRYOPROTECTEUR**
- Apport et conservation de **MOELLEUX**
- **SOLUBLE** dans l'eau
- **SANS IMPACT SUR LE GOÛT**



31

SALTEC NATURAL 065



Pour une réduction du sel en Clean Label avec plus de saveur et moins de sodium.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Sel marin, arômes naturels

Aspect : Poudre

Certifications : Kashé, Halal

Mise en œuvre : À incorporer directement dans la masse

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **RÉDUIT LA TENEUR EN SODIUM**
- **PRÉSERVATION** des propriétés de conservation du sel traditionnel
- **AUGMENTATION** de la perception de la **SAVEUR SALÉE**
- **MASQUE** les notes amères



SEL DE CUISINE SALTEC NATURAL 065

Teneur en sodium / 100 g	38,7 g	24,5 g
--------------------------	--------	--------



DES SOLUTIONS POUR VOUS APPORTER PRATICITÉ ET PERFORMANCE

QUELS SONT LES LEVIERS POUR ÊTRE PLUS PERFORMANT ?

Les industries agroalimentaires sont responsables de 20 % du gaspillage alimentaire en France, soit 1,72 millions de tonnes de déchets alimentaires.

Source : Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, 2022



GAIN DE TEMPS

- Pas besoin de faire les pesées (Mix prêts-à-l'emploi)
- Moins d'étapes dans les recettes

PERFORMANCE

- Meilleure performance sensorielle
- DLU plus longue qui permet de limiter les pertes de denrées

LES AXES DE PRATICITÉ ET PERFORMANCE

PRATICITÉ

- Des mix prêts-à-l'emploi
- Simplicité d'utilisation : ne nécessite pas d'expertise particulière
- Approvisionnement simplifié
- Régularité de la qualité des produits finis

PRIX

- Réduction des coûts d'équipements et de main d'œuvre
- Baisse du coût de stockage

LES BASES FOISSONNANTES/

SPONGOLIT® 50 RS



Base foisonnante non palme.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : BASF

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : Nous consulter

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **APPORT D'AÉRATION** et de volume
- Gain de **PRODUCTIVITÉ**
- Apport de **RÉGULARITÉ**
- **ALTERNATIVE AU PALME**
- **MÉMOIRE ÉLASTIQUE**

LAMEQUICK® CN 7720



Base foisonnante non hydrogénée pour répondre aux demandes de minimiser l'apport en graisses trans.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : BASF

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal, sans OGM

Mise en œuvre : 3 à 20 % selon l'application

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- Propriétés d'**AÉRATION**
- Gain de **PRODUCTIVITÉ**
- **ALTERNATIVE** aux bases foisonnantes à base D'HUILE DE PALME
- Convient pour des applications acides et neutres
- **REFOISSONNABLE**

GÉNOISE SANS PALME

BVP08.19.E2

INGRÉDIENTS	%
SPONGOLIT® 50 RS	3,25
FARINE T45	30,00
SUCRE	24,40
LEVURE CHIMIQUE - ANCEL	0,65
HI-SHIELD WII TH	0,30
ŒUF ENTIER	29,40
EAU	11,90
AROME NATUREL DE VANILLE - TABLIER BLANC	0,10

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1135 KJ 271 Kcal
Matières grasses	5,0 g
dont acides gras saturés	2,7 g
Glucides	48,6 g
dont sucres	26,0 g
Protéines	6,9 g
Sel	0,4 g
Fibres	0,8 g

Les valeurs nutritionnelles ont été calculées selon l'algorithme de 2024 et sans prendre en compte la valeur pondérale.



PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du robot pâtissier, incorporer les ingrédients en poudre puis homogénéiser.
- 2- Incorporer ensuite les ingrédients liquides puis mélanger à vitesse maximale pendant 3 min.
- 3- Verser la pâte dans un moule beurré et enfourner le moule pendant 25 min au four à 180 °C.

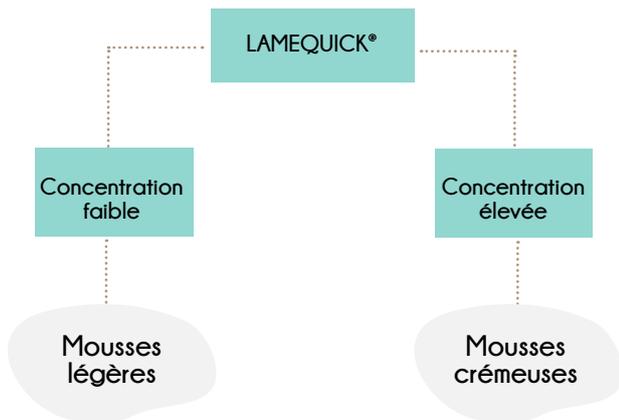


CHANTILLY

INGRÉDIENTS	LÉGÈRE	CRÉMEUSE
LAMEQUICK CN® 7720	20,0 g	28,0 g
SUCRE	8,0 g	8,0 g
AMIDON MODIFIÉ	1,0 g	2,5 g
ARÔME	comme souhaité	comme souhaité
LAIT 1,5 % DE MATIÈRES GRASSES	125 mL	123 mL

PRÉPARATION

- 1- Disperser le mélange en poudre dans du lait froid ou de l'eau.
- 2- Fouetter avec un fouet électrique à vitesse maximale pendant 3 min jusqu'à ce que la mousse devienne crémeuse et légère.
- 3- La réfrigération améliorera la texture et le goût.



LES MIX CSM INGRÉDIENTS

MIX AMERICAN CAKE & MUFFIN

Poudre fluide et légère pour la fabrication de muffins et de gâteaux typiquement américains.

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : CSM INGRÉDIENTS

Déclaration : Mix prêt-à-l'emploi

Aspect : Poudre

Certifications : Halal

Mise en œuvre : Mélanger 3 Kg de mix muffin. Ajouter 1,1 Kg d'œufs entiers, 1,05 Kg d'huile et 650 g d'eau.
Mélanger à vitesse moyenne

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **APPORT DE VOLUME**
- Gain de **PRODUCTIVITÉ**
- Apport de **RÉGULARITÉ**
- Facile d'emploi



36

LES CRÈMES PÂTISSIÈRES

Préparations en poudre permettant la réalisation de crèmes pâtisseries, pour vous apporter rapidité et praticité.

CP CUISSON A40

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **MÉLANGE À CHAUD** avec de l'eau, du lait, du sucre et/ou des œufs
- Idéal pour la **CUISSON**, notamment les pains aux raisins
- Peut s'utiliser pour du **GARNISSAGE**
- **ÉCONOMIQUE**
- Permet l'appellation «**PUR BEURRE**»

CP A FROID SA

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **MÉLANGE À FROID** avec de l'eau
- **MULTI-APPLICATIONS**, idéal pour le **GARNISSAGE**
- Stable à la **CONGÉLATION**
- Permet l'appellation «**PUR BEURRE**»
- Formule **CLEAN LABEL**



LES ANTIOXYDANTS BIONAT HEALTH



Bionat Health est une société privée espagnole dédiée à la R&D, à la fabrication et à la commercialisation de solutions de conservation naturelles pour les applications alimentaires, nutraceutiques, cosmétiques et alimentation animale.

L'OFFRE BIONAT HEALTH

Solutions de gestion de l'oxydation

- Solutions personnalisées ou mélange à base de romarin (solutions antioxydantes E392 et solutions Clean Label)
- Solutions de tocophérols mélangés

BIONAT HEALTH CONTRIBUE À LA DIMINUTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En prolongeant la durée de conservation tout en conservant la qualité et les valeurs nutritionnelles du produit.

LA GAMME DEFENDA OX®

La gamme DEFENDA OX® est une famille de solutions **de gestion naturelle de l'oxydation** principalement basées sur des extraits de **romarin** personnalisés, haut de gamme, et des mélanges synergiques d'antioxydants.

AVANTAGES / PROPRIÉTÉS

- **PRÉVENTION DE L'OXYDATION**
- **PROLONGEMENT** de la durée de conservation
- Protection contre le **RANCISSEMENT**
- **SANS IMPACT VISUEL ET OLFACTIF** sur l'application finale
- **AMÉLIORATION** du goût, de la fraîcheur et de la saveur
- **CONSERVATION DE LA COULEUR**
- Maintien du **PROFIL NUTRITIONNEL**
- **COÛT D'UTILISATION** compétitif



DEFENDA OX® 4 OS (107)

Antioxydant d'origine naturelle

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : Bionat Health®

Déclaration : Antioxydant (E392) ou antioxydant extrait de romarin

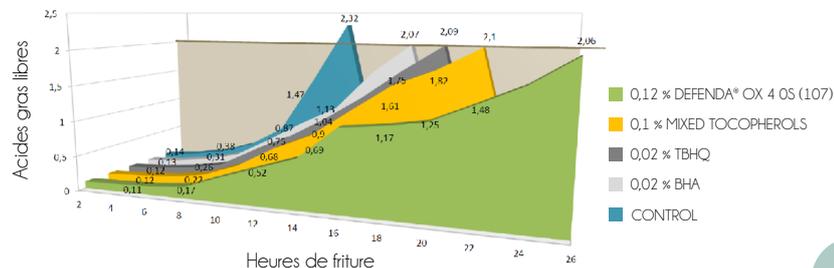
Aspect : Liquide jaune à ambré

Certifications : Kashé, Halal, Sans OGM

Solubilité : Soluble dans l'huile

FOCUS APPLICATION

Huiles de friture : concentration des acides gras libres selon le temps de friture.



DEFENDA OX® 70 OS (301)

Antioxydant d'origine naturelle

CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : Bionat Health®

Déclaration : Extrait riche en tocophérols (E 306)

Aspect : Liquide huileux brun-rouge à jaune pâle

Certifications : Kashé, Halal, Sans OGM

Solubilité : Soluble dans l'huile

FOCUS APPLICATION

Destiné à être utilisé comme antioxydant dans l'industrie alimentaire et les compléments alimentaires, il contient des tocophérols mixtes naturels obtenus à partir d'huiles végétales comestibles par des moyens physiques appropriés.

NOTES

A series of 20 horizontal dotted lines for taking notes.





DES SOLUTIONS CLEAN LABEL INSPIRANTES PAR NATURE



Retrouvez-nous sur :



@AMI INGRÉDIENTS FOOD



AMI INGRÉDIENTS



ami-ingrédients.fr