



L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	8 – 14 Avenue de l'Arche – 92 400 Courbevoie cedex – 01 44 73 10 00 – www.azelis.com
Contact	Taha LACHAIC – Commercial – 06 25 69 67 23 – taha.lachaic@azelis.fr
Description	<p>Par la qualité de son portefeuille de produits et de son service technique exclusif, Azelis se positionne comme un acteur incontournable de la distribution d'ingrédients, d'arômes et d'additifs de spécialité destinés aux industriels de l'agroalimentaire. Azelis a su développer son réseau international de partenaires afin de vous fournir, en France, les matières essentielles à vos besoins.</p> <p>Pour renforcer son expertise technique, Azelis Food & Health dispose d'un laboratoire d'applications alimentaires pour vous proposer des concepts innovants et vous accompagner dans vos développements.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand


Description	<p>Nutrava citrus fiber : fibre d'agrumes fonctionnelle et clean label utilisable dans une variété de solutions: sauces & condiments, boissons et jus de fruits, applications BVP et plats préparés.</p> <p>Collections aromatiques Mane : Mane & Azelis vous présentent des collections d'arômes entièrement dédiées au secteur Bakery et Dairy, choisies en considérant vos spécificités techniques ainsi que les attentes actuelles des consommateurs français. L'ensemble des références développées et sélectionnées par les équipes techniques de Mane ont été validées par notre expertise terrain et laboratoire.</p>
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produits présentés dans la galerie du RVF




Description	
--------------------	--



L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	Domaine de Fleurenne – 33 290 Blanquefort – 05 56 35 58 22 – www.bardinetgastronomie.com
Contact	Elisabeth CHENAULT – Responsable Commercial – 06 28 09 94 16 – elisabeth.chenault@bardinet.fr
Description	<p>Notre société Bardinet, basée sur le domaine Fleurenne à Blanquefort (à 1/2h de Bordeaux) est une entreprise familiale, indépendante, intégrant le groupe Cofepp/La Martiniquaise acteur majeur de la production de spiritueux au niveau mondial. Notre département Bardinet gastronomie est spécialisé dans la production et la commercialisation auprès des industriels et artisans de l'agro-alimentaire d'une gamme de spiritueux, jus de citrons, sucre de canne et arômes.</p> <p>Nous disposons d'un atelier dédié permettant de répondre aux exigences qualités et réglementaires (site certifié ISO 9001, IFS, BRC) avec une mise à disposition de conditionnements adaptés avec des tonnelets plastiques de 20L, fut de 240L et IBC de 1000L. Bardinet, leader de part sa gamme de spiritueux étendue et ses marques fortes, commercialise : des rhums aux profils aromatiques variés (marque Négrita), des alcools modifiés avec ajout de sel et arôme poivre (vins, cognac, porto, madère,...), des alcoolats de fruits (kirsch, calvados, genièvre,...). Notre département produit également des jus de citrons sans conservateur, du sucre de canne liquide, des arômes (vanille, café, fleur d'oranger) ainsi qu'une gamme biologique : pur jus de citron jaune bio, calvados & cognac bio, sucre de canne liquide bio, rhum bio et arôme de pulvérisation bio.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Des rhums aux profils aromatiques différents avec des origines, vieillissements et degrés d'alcools variés : rhums pâtisseries à la marque Négrita (aromatisation crèmes, glaces, pâtes jaunes...), rhums agricoles des DOM TOM et rhums vieux destinés au secteur liquoriste, rhums à hauts degrés avec un usage en pulvérisation pour le secteur BVP (afin de limiter l'incorporation des conservateurs et améliorer le maintien du moelleux pour des brioches, pâtes jaunes, pain de mie...).</p> <p>Des alcools modifiés salés et poivrés : vins blancs, vins rouges, porto & madère Cruz, cognac, armagnac, calvados Busnel, genièvre, whisky, intégrés pour l'aromatisation de sauces et la réalisation de flambages, charcuteries, salaisons, plats cuisinés...</p> <p>Des jus de citron vert (origine Mexique) et jaune (origine Sicile) sans conservateur, disponibles en poche de 5L : pur jus conventionnel et bio 8 brix, jus à base de concentré 8 brix et concentré de citron 30 brix pour l'aromatisation et conservation (ex : acidification naturelle en remplacement de l'acide citrique).</p>	  
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	Pur jus de citron jaune Bio en poche de 5L Rhum Négrita double arôme 54% bouteille de 1L Porto rouge à la marque Cruz bouteille de 1L
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	323 Avenue Denis Papin – 13 655 Rognac – 04 42 15 42 15 – www.caldic.fr
Contact	Cyril DAVID – Product Manager – 06 45 59 38 75 – c.david@caldic.fr
Description	<p>Le groupe Caldic propose des solutions durables pour les marchés de l'alimentation, de la pharmacie, des soins personnels et de l'industrie dans le monde entier.</p> <p>À l'écoute des tendances du marché, Caldic Ingredients France offre des solutions personnalisées et innovantes développées à partir d'ingrédients fonctionnels, additifs et végétaux ingrédients, dans les quatre domaines d'expertise suivants : Texture & Stabilisation, Couleur & Brillance, Goût & Nutrition et Marquants & Inclusions.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Texture : Fibres végétales Protéines végétales Amidons clean label Algues Gracilaria en poudre Pectine Poudres à lever sans phosphates et pauvre en sodium</p> <p>Goût : Poudres de cacao Vanilline naturelle Arôme naturel de vanille Arôme naturel typé truffe noire Arôme naturel masquant off-notes végétales</p>	
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Produits présentés dans la galerie du RVF





Description	<p>Sauce béchamel stable à la congélation aromatisée truffe noire</p> <p>Cake moelleux clean label aromatisé vanille</p> <p>Dessert végétal au chocolat</p> <p>Shake au chocolat pour sportifs, enrichi en protéines végétales, sans sucres ajoutés</p>
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	18 rue de la Robertsau – 67 800 Bischheim – 03 88 83 85 88 – www.csmingredients.com/fr
Contact	Lucie GEHIN – Support Technique – 06 18 35 00 72 – lucile.gehin@csmingredients.com
Description	<p>CSM Ingredients est un leader international de l'industrie de la boulangerie pâtisserie, proposant l'une des plus larges gammes de produits du secteur : fourrages, nappages, glaçages, poudre à crème, mixe pâtissier, mixe pain, améliorant, corps gras...</p> <p>Nos ingrédients et solutions sont distribués auprès des boulangeries pâtisseries artisanales et industrielles.</p> <p>CSM Ingredients est au service des boulangeries pâtisseries et des entrepreneurs/ses du secteur avec une présence internationale qui comprend un vaste réseau de fabrication (8 usines), 3 centres d'innovation et 8 centres de développement produits.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	Gamme Vegan : Mixe Cake and Muffin + Fourrages	
	Tiger Paste : topping à effet tigré pour les produits de panification	
	Pain de mie au 4 graines germées	
	Anciennes céréales : mixe brioche céréales anciennes	

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	
--------------------	--



L'ENTREPRISE

Entreprise	 <p>Votre solution BIO surgelé</p>
Coordonnées	329 Chemin des neuf peyres – 84 000 Avignon – 04 32 73 03 60 – www.frdp.bio
Contact	Vincent REVENIAULT – Président – 04 32 73 03 60 – vincent@frdp.fr Eric LOUËT – Commercial – 04 32 73 03 60 – eric.l@frdp.fr
Description	<p>FRDP est une entreprise familiale créée en 1997 sur Avignon, dont l'activité consiste à créer des filières de fruits et légumes 100 % Bio destinées à la surgélation. Nous nous appuyons sur des producteurs agricoles et maraichers bio en France et sur les pays de l'UE avec qui nous sommes en relation directe.</p> <p>Sur le plan humain, nous avons un engagement RSE très fort, la société FRDP est d'ailleurs labellisée Bioentreprisedurable depuis 4 ans. 80 % du CA de l'entreprise est réalisé avec des transformateurs agroalimentaires, 400 entreprises Françaises utilisent nos fruits et légumes bio surgelés pour en faire des aliments pour bébés, des plats préparés, des potages, des confitures etc...</p> <p>Le reste de l'activité se partage avec la fourniture de fruits et légumes bio surgelés à la restauration et une gamme grand public distribuée exclusivement dans le réseau bio des magasins spécialisés sous la marque Bioregard.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description

L'ENTREPRISE

Entreprise	EXBERRY® GROWING COLORS
Coordonnées	11A rue des Aulnes – 69 410 Pagne au mont d’or – 04 78 35 03 63 – www.gnt-group.com
Contact	Mohammed El HAOUZI – Technico Commercial – 06 58 87 16 17 – melhaouzi@gnt-group.com
Description	<p>Le groupe GNT est le leader mondial des denrées alimentaires colorantes, fabriquées à partir de fruits, légumes et plantes comestibles. Les concentrés sont vendus sous la marque EXBERRY® et sont utilisés dans une gamme d'aliments dont les confiseries et produits de boulangerie, produits laitiers, salés et boissons.</p> <p>Le groupe familial indépendant GNT fondé en 1978 est pionnier dans le domaine des denrées alimentaires colorantes. Il bénéficie aujourd’hui d’une présence mondiale avec des bureaux situés en Amérique, en Asie, en Europe et au Moyen-Orient.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Fabriqués à partir de curcuma et de spiruline, EXBERRY® Shade Jade Green & EXBERRY® Shade Lime Green délivrent des verts éclatants dans une large gamme d'applications.</p> <p>Il existe une forte demande pour des mélanges de verts attrayants avec un déclaratif clair et clean label. Le curcuma et la spiruline étant des ingrédients tendances, ces produits EXBERRY® sont bien acceptés par les consommateurs.</p>	
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	
--------------------	--



L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	51 avenue Lobbedez – 62 000 Arras – 03 21 23 80 00 – www.ingredia.com
Contact	Laurence LANIEZ – Spécialiste applications PLF – 03 21 23 80 00 – l.laniez@ingredia.com
Description	<p>Ingredia est une industrie laitière Française qui développe et produit des ingrédients innovants : poudres laitières, protéines fonctionnelles et nutritionnelles ainsi que des actifs naturels, au service des industries agro-alimentaires et Nutrition-Santé.</p> <p>Orientée dans une production durable, Ingredia est en perpétuelle innovation pour toujours mieux nourrir et protéger.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Ingrédients éco-responsables tracés et audités en temps réel :</p> <p>Poudre de lait entier éco- responsable "Spray 26 Via Lacta"</p> <p>Poudre spécialisée pour la chocolaterie "Prochoc S26 + Via Lacta"</p> <p>Isolat de protéines de lait enrichi en caséine micellaire utilisée en produits laitiers frais ainsi qu'en fromagerie "Promilk 852 B Via Lacta"</p>
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	<p>Bouteille de lait UHT :</p> <p>Le lait UHT Prospérité est devenue une marque de référence, pionnière d'un lait premium. Ecoresponsable, Prospérité doit sa qualité française exceptionnelle à son modèle d'élevage à l'herbe et sans OGM et au bien-être de ses vaches.</p> <p>Sa traçabilité totale des fermes des Hauts-de-France aux bouteilles et son cahier des charges maintenant auditée par la technologie blockchain, fait de Prospérité le seul lait au monde digitalement certifié en temps réel.</p>
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

L'ENTREPRISE

Entreprise	 RETTENMAIER FRANCE
Coordonnées	20 quater rue Schnapper – 78 100 Saint Germain en Laye – 01 30 61 86 10 – www.jrsfr.com
Contact	Julien TESSIER – Ingénieur Commercial – 06 09 54 88 82 – julien.tessier@rettenmaier.eu
Description	<p>Le Groupe JRS Rettenmaier est le leader mondial dans l'élaboration et la transformation de fibres végétales et d'ingrédients d'origine naturelle.</p> <p>Nous produisons des fibres alimentaires répondant aux tendances du marché:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amélioration du profil nutritionnel / Nutri-Score - Clean-Label - Bio - Vegan - Naturel - Sans-gluten <p>Nous disposons d'une large gamme d'origines végétales adaptée à tout type de produits : blé, avoine, bambou, citrus, pomme, pomme de terre, pois, psyllium, pectines, alginates, cellulose et dérivés de cellulose</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Fibres nutritionnelles VITACEL issues de différentes sources végétales : céréales, fruits et légumes.</p> <p>Ces ingrédients clean-label répondent aux besoins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'enrichissement en fibres - D'amélioration du nutri-score - De gains de texture et de rétention <p>Fibres fonctionnelles VIVAPUR (pectines, alginates, celluloses) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Texturant - Gélifiant - Épaississant - Réteneur d'eau - Thermo-stabilisant
--------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------




Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	
--------------------	--



L'ENTREPRISE

Entreprise	 Légumi'Pulse FARINES ET PROTÉINES VÉGÉTALES
Coordonnées	7 hameau de Berseaucourt – 80 320 Hypercourt – 03 22 85 42 24
Contact	Olivier NUTTENS – Directeur – 03 22 85 42 24 – onuttens@nuttens.fr
Description	Fabricant de farines végétales à partir de légumineuses féveroles, pois produites dans les Hauts de France sans OGM, gluten free, sans allergène. Production de concentrats de protéine issus de farines de légumineuses et production de farines toastées. Prestation de toastage.

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	Farines natives de pois et de féveroles Concentrats de pois et de féveroles pour substituts de viandes Farines de pois et de féveroles riches en amidon pour secteur de la boulangerie, pet food, snacking...
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	
--------------------	--

L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	3 rue de la Buhotière – ZI Haie des Cognets – 35 136 Saint Jacques de la Lande – 02 99 29 46 00 – www.quaron.com
Contact	Thierry REGNARD – Responsable Marché Nutrition – 06 12 45 37 55 – tregnard@quaron.com
Description	<p>Quaron est spécialisé dans la distribution et le conditionnement d'additifs et d'ingrédients alimentaires à destination des industriels de l'agroalimentaire. Fort de 7 dépôts de stockage, Quaron est le prolongement idéal des producteurs grâce à ses stocks dédiés proche des clients IAA.</p> <p>Quaron est ainsi le distributeur et reconditionneur exclusif du producteur Européen ADM en sirop de glucose, fructose, dextrose, L'entreprise est également très active dans le domaine des dérivés sucrés (maltodextrines, SDG déshydratés, sucres invertis, sucres liquides, ...) ainsi que des coagulants comme le Chlorure de calcium pour les groupes laitiers Européens.</p> <p>Quaron propose également des solutions fonctionnelles pour le Clean Label, l'amélioration du Nutriscore et une large gamme Bio (Sirops de céréales, amidon de blé, sucres, ...).</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Les sucres de fruit du producteur NUTRITIS : de composition très proche des sucres invertis, ces sucres issus du Raisin et de la Datte permettent de créer des recettes intégrant des sucres de fruits obtenus avec un procédé Eco-responsable et un déclaratif clean Label: "sucres issus de Fruit".</p> <p>Les fibres fonctionnelles du producteur BARCELONE SA permettent d'améliorer significativement le NUTRISCORE. En plus de leurs teneurs en fibres, elles sont un atout à votre formulation Clean label : fibre humectante remplaçant le sorbitol, fibre texturante, fibre absorbante Bio, fibre sucrante permettant la réduction du saccharose,</p> <p>Les sirops de céréales Bio (blé, tapioca, maïs, riz) permettent un étiquetage Clean label tout en apportant les fonctionnalités d'un sirop de glucose indispensable pour la confection de confiseries, de cakes, cookies, fourrages...</p>	
--------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	<p>Eau de fruit au sucre issus de fruits gamme FRUCTISWEET</p> <p>Crème anglaise réduite en sucre avec fibre sucrante FIBREAN SF 80</p>
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	401 Chemin des Fonts – 30 650 Rochefort du Gard – 06 45 27 79 99 – www.thgeyer.com
Contact	Vincent DUTAUT – Responsable Commercial – 06 45 27 79 99 – dutaut@thgeyer.com
Description	<p>Th.Geyer Ingrédients distribue des ingrédients pour l'industrie agro-alimentaire.</p> <p>Il s'agit d'une société familiale allemande. Nous travaillons essentiellement autour de deux thèmes :</p> <p>-Les ingrédients autour du goût : A travers notre partenariat historique avec Symrise, nous fournissons de nombreuses solutions autour du goût : arômes naturels biocompatibles, ingrédients aromatisants, arômes masquants, mais aussi infusions de plantes, de fruits et d'herbes, jus et poudres de fruits...</p> <p>-Les ingrédients revalorisant des co-produits : Farines déshuilées issues de graines (lin, courge, tournesol...), graines de fruits (fraise, kiwi...), pupes de légumes...</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Farine déshuilée de graines de lin BIO Linsol FS200020 : épaississant clean label, substitution d'additif</p> <p>Extrait aromatiques BIO avec origine géographique : Vanille de Madagascar, Citron de Sicile, Bergamotte de Calabre</p> <p>Infusions aqueuses ou huileuses d'herbes, d'épices et de fruits : Thé vert, Thé noir, Hibiscus, Maté, amis aussi Basilic, thym, romarin, citron...</p>	
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Produits présentés dans la galerie du RVF




Description	<p>Biscuits sucrés : alternatives économiques à la vanilline</p> <p>Farine déshuilée de graines de lin BIO : produit épaississant clean label et revalorisation de co-produit</p>
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	D2A Nantes Atlantique – BP 5 – 44 860 Pont Saint Martin – 02 40 32 11 11 – http://industrie.tipiak.fr/fr/
Contact	Elodie LE PIRONNEC – Responsable Commerciale Industrie – 06 08 32 58 69 – elodie.lepironnec@tipiak.fr
Description	<p>Au côté des industriels depuis 1967, Tipiak Industrie est au cœur des tendances, grâce à son réseau de distributeurs en France et à l'International, et également grâce aux filiales du groupe Tipiak, ancrées dans la recherche de qualité, de culinarité et de supériorité gustative. Importateur de tapioca en France depuis 1835, le groupe Tipiak est expert en texturants de manioc.</p> <p>Tipiak commercialise des texturants 100% manioc, non OGM, clean label, et fabriqués dans son usine certifiée BRC, située à côté de Nantes (Loire-Atlantique). Tipiak est d'ailleurs le seul fabricant européen de Tapiocaline®, un texturant de manioc avec des fonctionnalités supérieures uniques.</p>


Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>Fabriqué près de Nantes par Tipiak depuis 1967, Tapiocaline® est le seul texturant de manioc clean label fabriqué en France, dans notre usine certifiée BRC. Ce texturant de manioc partiellement pré-gélatinisé, neutre de goût, de couleur transparente, non OGM, est à la fois un améliorant de texture, et un réducteur de matière grasse. Tapiocaline® est disponible en 6 granulométries différentes, et existe en version Bio et sans gluten.</p> 
	<p>Tipiak commercialise également d'autres texturants 100% manioc : Prétaline®, avec une déclaration clean label, qui fonctionne à froid et agit comme une aide au process, en apportant de la viscosité aux appareils, pour un dosage facilité. Prétaline® permet également d'éviter la sédimentation des marquants dans les préparations, type cake aux pépites de chocolat ou quiche.</p> 
	<p>Enfin, Spécialine®, amidon de manioc modifié, qui résiste aux process matraquants type surgélation ou stérilisation, permet de renforcer la sensation de crémeux, d'augmenter l'onctuosité de vos sauces, de diminuer la matière grasse ou les hydrocolloïdes dans vos préparations de viandes. Spécialine® se déclare E1442.</p> 



Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	Un set avec les 6 texturants de manioc Tapiocaline®
	Un set avec un contenant de Spécialine®
	Un set avec un contenant de Prétaline®

L'ENTREPRISE

Entreprise	
Coordonnées	41 rue du Petit Bruxelles – 59 302 Valenciennes – 03 27 20 09 09 – www.vpingredients.com
Contact	Jeanne HOJNATZKI – Responsabe marketing BtoB – 03 27 20 09 09 – Jhojnatzki@soufflet.com
Description	<p>Afin de répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, VP Ingrédients propose des solutions végétales différenciantes autour des légumineuses.</p> <p>Portés par des convictions environnementales fortes, nous avons développé des protéines végétales issues d'un procédé mécanique et non chimique, obtenues par simple tamisage. Aujourd'hui VP ingrédients est dans la capacité de proposer des légumes secs sous forme de graines, de farines, de farines riches en protéines végétales et de protéines texturées. Les possibilités nutritionnelles et fonctionnelles sont multiples.</p> <p>Ces ingrédients commercialisés sous la gamme LEGUMINEL et PROTEINEL sont également disponibles en version biologique.</p>

Ingrédients mis en avant sur le stand

Description	<p>PROTEINEL LVD / FEV Farines riches en protéines (min55%) à partir de lentilles et de fèves. Nos farines riches en protéines végétales permettent d'améliorer le profil nutritionnel des recettes mais aussi d'intégrer le marché du végétal grâce à ses propriétés fonctionnelles. Cette gamme est entièrement issue de nos filières françaises.</p>	
	<p>PROTEINEL T Nous proposons des protéines texturées issues de pois et de fèves idéales pour intégrer des recettes alternatives à la viande.</p> <p>Notre gamme est disponible en version Biologique</p>	

Produits présentés dans la galerie du RVF

Description	<p>PROTEINEL® T : protéines texturées de pois et de fèves</p> <p>PROTEINEL® LVD : farine de lentilles riches en protéines</p> <p>PROTEINEL® FEV : farine de fève riche en protéines</p>
--------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------