

Des protéines de lait fonctionnelles pour créer des produits finis sains et gourmands !



De nos jours, les consommateurs recherchent des produits alimentaires naturels, plus sains et simples. Les alternatives aux protéines de lait se multiplient mais elles ont besoin de beaucoup d'ingrédients et d'additifs pour apporter du goût et de la texture.

Comment obtenir du goût et de la texture sans additifs ?

Revenez à l'authenticité avec les protéines de lait : des ingrédients simples, clairs et familiers - uniquement des ingrédients laitiers - **uniquement le meilleur du lait**.

Nos protéines de lait uniques sont parfaites pour créer des produits laitiers frais combinant :

- **La santé** : protéine complète fournissant un taux élevé de protéine et peu de matière grasse,
- **La gourmandise** : goût laitier naturel incomparable,
- **La naturalité** : sans additifs, stabilisants ou émulsifiants.

Protéines de lait pour des produits laitiers frais sains et gourmands

Nos protéines de lait permettent de développer des produits laitiers frais pour les consommateurs désireux de maintenir un mode de vie sain sans compromis sur le goût et la gourmandise.

Découvrez notre yaourt à boire riche en protéines pour la santé immunitaire : **“Shield potion boutique”** et notre mousse façon skyr clean label **“SkyrScraper”**.

Protéines de lait pour les fromages fondus clean label

Dans le fromage fondu, les additifs alimentaires tels que les numéros E sont couramment utilisés. Les sels émulsifiants sont particulièrement utilisés dans l'industrie des fromages fondus pour leurs fonctionnalités.

Ingredia a développé des protéines de lait uniques qui remplacent les sels émulsifiants tout en gardant les fonctionnalités et le goût lacté naturel.

Nous présentons un plateau de fromages fondus à partir d'ingrédients laitiers naturels sans additifs : **“Cheesy place”** avec fromages à pizza, en bloc et en crème.

Rendez-vous sur notre stand **4.C101** au salon **FIE PARIS**, Décembre 6-8

Pour en savoir plus sur nos protéines de lait innovantes.

Et goûtez nos concepts : **“SkyrScraper”**, our **“Shield potion boutique”** and our **“Cheesy place”**!

Press contact:

Véronique LHOMMET, Product manager / v.lhommet@ingredia.com
Séverine LEMOINE, Communication manager / s.lemoine@ingredia.com