

Boissons avec ou sans alcool



Offre Bio

Sirops de glucose
Sirops de céréales
Maltodextrines
Amidon de blé, tapioca
Sirup de riz déshydraté, Dextrose
Extrait de malt
Farine de riz
Sucres (betteraves et cannes)

Consultez l'ensemble de la gamme Bio page 30

Bon à savoir Le sulfate d'ammonium

Dans la fabrication de vin et de bière, les levures ont besoins de nutriments pour le cycle de fermentation.

Une source d'azote est nécessaire au processus de biosynthèse de la levure. Le sulfate d'ammonium est utilisé comme activateur de fermentation puisqu'il fournit de l'azote sous forme ammoniacale aux levures; celui-ci est nécessaire à leur multiplication.



FONCTION CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucres	Issus de canne : Blanc, blond, roux ou complet. Issus de betterave : cristal, glace, liquide, perle, ...
Fructose	Issus du maïs, poudre et liquide
Dextrose	Issus du maïs, poudre
Sucres coco	
Sirup de glucose	Issus du blé : Origine France Garantie, liquide Issus du maïs ou blé. Liquide ou déshydraté
Maltodextrines	Issus du maïs : poudre et instantanées Issus de blé : poudres
Sucres invertis	Différentes compositions, liquide
Sucres issus du fruits	Production éco-responsable. Base raisin, dattes et multifructs

Texture

Produits issus du lait	Protéines de lait, caséinates, poudre de lactosérum déminéralisé, poudre de lait en spray.
Gommes	Guar, xanthane, agar-agar, CMC ou mixts fonctionnels
Sirops de céréales	Issus du blé, riz, maïs ou tapioca. Liquide

Coloration

Extrait de malt	
-----------------	--

Conservation

Benzoate de sodium	
Sorbate de potassium	
Acide citrique	
Acide lactique	
Acide malique	
Acide phosphorique	
Acide ascorbique	
Bisulfite de sodium	

Autres

Carbonate de calcium	
Chlorure de calcium	
Sulfate d'ammonium	
Citrate de potassium, calcium, sodium	
Sucralose	
Phosphate tricalcique	

Nutri-score

Réduction du sucre	Fructose. Sucres issus de fruit. Su cralose
Apport de protéines	Protéines de lait ou de lactosérum, caséinates de sodium ou calcium

Le sucralose

Le SUCRALOSE a un goût de sucre car il provient du saccharose.

Il n'apporte aucune calorie.

Il n'est pas identifié par l'organisme comme glucide et n'est donc pas métabolisé pour fournir de l'Energie.

En raison de son haut pouvoir sucrant(600 fois plus sucré que le saccharose), de très petites quantités suffisent à donner aux aliments un gout sucré.

Bon à savoir :

Les sucres issus de fruits

Des sucres issus du fruit obtenu par des procédés éco-responsables

Les avantages des sucres de fruits :

- Solution sucrante d'origine naturelle qui apporte des monosaccharides issus de raisin et de dattes.
- Le profil glucidique et le pouvoir sucrant en font une alternative aux sirops de sirop de glucose et/ou aux sucres invertis.
- C'est un ingrédient « Clean Label » avec un étiquetage simple et compréhensible pour le consommateur : « Sucres extraits de fruits ».



Le Upcycling ou surcyclage
un procédé Eco-Responsable



Gamme Bio

FONCTION

CARACTÉRISTIQUES

Sucrants

Sucre de betterave	Origine France
Sucre de canne	Blanc, blond, roux, dark, muscovado
Sucre de coco	
Sirop d'agave	
Sirop de manioc	DE 69
Sirops de blé	DE 38 / 44 / 50 / 60 / 72 Fructose 9% Fructose 30% Glucose DE 30 / 40 / 60
Sirops de maïs	DE 50 60 et DE 50 70
Extrait de malt et d'orge	
Sirop de glucose fructose	F 30
Sirop de glucose déshydraté de riz	DE 32 / 36 / 42 / 95
Sirop de glucose déshydraté de maïs	DE 29 / 39 / 97
Sirop de glucose déshydraté de blé	DE 30
Sirop de riz	DE 28 / 42 / 48 / 60
Maltodextrines de maïs	DE 10 / 19
Maltodextrines de blé	DE 19
Maltodextrines de riz	DE 14 / 20 / 32 / 36 / 42

Texture

Amidon de blé natif	
Amidon de tapioca natif	
Amidon de maïs natif	
Amidon de maïs natif waxy	
Extrait de malt	

Bon à savoir !

Sucre complet Bio

C'est un jus de canne déshydraté selon les méthodes traditionnelles, il est issu de l'agriculture biologique exclusivement. Il n'a subi aucune transformation ni raffinage et conserve tous les sels minéraux, vitamines et acides aminés de la canne, c'est ainsi un aliment à la saveur incomparable (goût de caramel réglissé).

FONCTION

Coloration

Extrait de malt

Autres produits Bio

Farine de riz	
Gluten de blé	
Gomme guar	3500 cp
Poudre à lever	Sans phosphates
Protéines de riz	

Bon à savoir

Les sirops de céréales bio

Les sirops de céréales Bio sont très utilisés pour leurs fonctionnalités stabilisantes, texturantes, sucrantes.

Ils complètent idéalement le sucre grâce à leurs propriétés spécifiques.

Ils se déclarent «Sirop de ...».



Le sucre de Coco

Le sucre de coco est un sucre non raffiné extrait de la sève des fleurs de cocotiers (Cocos nucifera).

Il dispose d'un fort pouvoir sucrant et un indice glycémique bas. Ces notes de caramel viendront adoucir vos produits.