

## Naturex enrichit son offre pour l'industrie agro-alimentaire

**Chicago, le 18 juillet 2010: Naturex présente une sélection de nouveaux ingrédients pour l'industrie agro-alimentaire à l'occasion du salon IFT qui se déroule à Chicago (Illinois, USA).**

L'intérêt croissant des consommateurs pour les produits d'origine naturelle continue d'influencer les stratégies d'innovation dans l'Agroalimentaire. Naturex propose des ingrédients permettant de satisfaire à la fois l'attente des industriels pour des ingrédients performants et la demande des consommateurs pour des produits entièrement naturels. Naturex dévoile de nouveaux ingrédients naturels capables de substituer les produits de synthèse:

- Dans la gamme NAT stabil<sup>®</sup>, Naturex lance Xtrablend<sup>™</sup> RP, un mélange synergique d'extraits de romarin et de grenade. La combinaison de ces deux extraits de plante performants apporte une protection antioxydante optimale pour les produits alimentaires. De plus, Naturex dévoilera plusieurs études d'application réalisées par son équipe scientifique.
- Dans la gamme NAT arom<sup>®</sup>, l'éventail des extraits de plantes florales est élargi. Parmi les nouvelles références, Naturex va intégrer dans son offre la Rose, l'Hibiscus, et le 'Brazil Cress'. Naturex va également renforcer son offre en huiles essentielles et oléorésines. Au-delà des références classiques, Naturex lance 2 sous-catégories:
  - **Aquaready<sup>™</sup>**, une gamme d'extraits parfaitement hydrosolubles et qui s'intègrent parfaitement dans les produits à faible teneur en matière grasse.
  - **EZ-Caps<sup>™</sup>**, un choix de références obtenues par un processus d'élaboration spécifique, qui comprend notamment l'encapsulation et le séchage par atomisation. Ces procédés exclusifs protègent les composés aromatiques contre la perte et la dégradation naturelles des arômes.

L'événement majeur pour Naturex cette année reste l'intégration de la division Ingrédients de Natraceutical. Cette opération a permis à Naturex d'élargir son offre avec des l'intégration de poudres de fruits et légumes, de pectines, de colorants naturels, de levures et du Talin<sup>®</sup> (*Thaumatococcus daniellii*), un ingrédient « multifonctions » qui peut notamment agir en tant qu'exhausteur de goût ou pour masquer l'amertume.

### **A propos de Naturex**



*Naturex fabrique des ingrédients naturels de spécialité pour les industries agroalimentaire, pharmaceutique et cosmétique. Basée à Avignon, Naturex emploie 900 personnes et dispose de 11 usines réparties en Europe (France, Italie, Espagne, Suisse et Angleterre), aux USA (New Jersey et en Californie), au Brésil, en Australie et au Maroc. Le groupe possède également des bureaux commerciaux dans le monde entier.*

**[www.naturex.com](http://www.naturex.com)**

### **Vos contacts Naturex:**

**Jacques Dikansky**  
**Président Directeur Général**  
Tel: +334 90 23 96 89 / [naturex@naturex.com](mailto:naturex@naturex.com)

**Antoine Dauby**  
**Directeur Marketing Groupe**  
Tel: +334 90 23 96 89 / [a.dauby@naturex.com](mailto:a.dauby@naturex.com)