

Naturex dévoile ses nouveautés au salon « Food Ingredients Europe »

Avignon, le 29 novembre – Naturex (stand 3E13) présente de nouveaux ingrédients à l'occasion du salon « Food Ingredients Europe » qui se déroule à Paris.

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.

NAT color® offre des possibilités infinies

Naturex lance VegeBrite™, sa nouvelle gamme de « colouring foodstuffs » en complément de son offre existante d'additifs colorants naturels, désormais commercialisés sous la marque E-Color™. A propos de VegeBrite™, Lionel Lesegretain, chef de marché NAT color®, a déclaré : « Ces colouring foodstuffs répondent aux critères du « clean label » car ils sont obtenus sans extraction sélective ».

Kemfe™ : un nouvel ingrédient aromatique pour améliorer le goût

Kemfe™, dernière nouveauté de la gamme NAT taste™, est un ingrédient à la saveur sucrée présentant de nombreux avantages. Kemfe™ est capable d'améliorer une grande variété de profils aromatiques et peut être employé comme masqueur d'amertume grâce à sa capacité à gommer la perception de notes indésirables.

Les ingrédients en action

Les visiteurs peuvent déguster de nombreuses applications réalisées à partir des ingrédients Naturex :

- Les amateurs de sucrés peuvent se délecter de 3 pâtes de fruits utilisant les texturants issus de la gamme NAT textur™. Ces friandises contiennent également les arômes frais et fruités des Hinotes® ainsi que des ingrédients fonctionnels provenant de la gamme NAT healthy™.
- La boisson « Blue Power » aiguisé l'esprit des personnes actives grâce à Cereboost™, la solution naturelle pour améliorer ses performances cognitives. La boisson « Fruit Power » réveille la vitalité des visiteurs à l'aide de Powergrape™, le booster d'énergie de la gamme NAT life™.
- Pour les plus gourmands, le pâtissier et chocolatier Mickaël Azouz, médaille d'or aux championnats du monde, cuisine en direct des gâteaux et des confiseries. Sa cuisine raffinée mettra notamment en scène les poudres de fruits et légumes de la gamme NAT F&V™ ainsi que d'autres ingrédients naturels produits par Naturex.

A propos de Naturex



Naturex fabrique des ingrédients naturels de spécialité pour les industries agroalimentaire, nutraceutique, pharmaceutique et cosmétique. Basée à Avignon, Naturex emploie 1000 personnes et dispose de 13 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

Vos contacts Naturex:

Jacques Dikansky
Président Directeur Général
Tel: +334 90 23 96 89
naturex@naturex.com

Antoine Dauby
Directeur Marketing Groupe
Tel: +334 90 23 96 89
a.dauby@naturex.com