

Naturex donne un nouvel élan au secteur américain des yaourts concentrés

Avignon, 13 juillet 2015 – Naturex développe un nouveau concept de yaourt concentré salé, pour relancer la croissance dans ce secteur d'activité.

Ces dernières années, le yaourt concentré, super consistant et riche en protéines, a gagné en importance au sein de la catégorie des produits laitiers aux Etats-Unis. Toutefois, les ventes s'essoufflent peu à peu, ne progressant, au mois de Janvier 2015, que de 3%^[1]. Pour insuffler une nouvelle dynamique à cette catégorie, les industriels doivent trouver de nouvelles inspirations pour se démarquer de la concurrence et séduire les consommateurs.

Pour les aider à atteindre cet objectif, le laboratoire d'applications SPRINGlab de Naturex a développé un nouveau concept de yaourt salé. Celui-ci regroupe l'ensemble du savoir-faire de Naturex dans le domaine des légumes, des herbes aromatiques et des couleurs naturelles. L'application est destinée aux jeunes actifs, amateurs de yaourts, et à la recherche de produits de snacking innovants.

Ce produit de snacking sain et savoureux, à l'arôme unique et à la couleur éclatante fait appel aux saveurs de la cuisine italienne. Il est composé d'un yaourt concentré crémeux servi sur un mélange de légumes salés coupés en dés et d'herbes aromatiques rappelant la cuisine toscane traditionnelle. Cette préparation est colorée à l'aide d'une nouvelle solution couleur (Natural Coral Red), tout récemment développée par l'équipe R&D de Naturex. Cette solution couleur est une alternative idéale au rouge carmin et conserve au produit un aspect très frais en évitant les migrations de couleurs entre les différentes couches. Une association de tomates coupées en dés au goût frais et agréable, de poivrons doux et croquants, d'olives noires bien mûres et d'origan aromatique garantit la saveur méditerranéenne de ce produit.

Nathalie Pauleau, Business Manager chez Naturex indique : "Ce yaourt a été développé tout spécialement pour les nouveaux consommateurs en quête de produits sains et naturels, à qui nous avons souhaité offrir une expérience gustative originale. C'est une façon inédite de consommer le yaourt, à la fois en tant que produit de snacking salé, mais aussi comme une délicieuse sauce d'accompagnement de plats et apéritifs. Ce yaourt est une invitation au voyage. »

Ce concept de yaourt concentré, ainsi que d'autres applications seront dévoilés à l'IFT de Chicago (du 12 au 14 Juillet 2015)

A propos de Naturex



Naturex est le leader mondial des ingrédients naturels de spécialités d'origine végétale. A travers ses business units dédiées, le groupe répond aux besoins de 3 marchés stratégiques : Food & Beverage, Nutrition & Health et Personal Care. L'entreprise offre à ses clients un ensemble d'ingrédients de haute qualité, sourcés de manière durable dans la nature pour les industries agroalimentaire, nutraceutique, pharmaceutique et cosmétique.

Naturex, dont le siège social est basé à Avignon, emploie plus de 1 700 personnes et dispose de 8 bureaux de sourcing à travers le monde et de ressources industrielles performantes à travers 15 sites industriels en Europe, au Maroc, aux États-Unis, au Brésil, en Australie, en Inde et au Chili. Il bénéficie en outre d'une présence mondiale à travers un réseau commercial de 25 bureaux.

www.naturex.com

Vos contacts Naturex:

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

Karine Morel
Chargée de Communication
Tel: +334 90 23 96 89
k.morel@naturex.com

^[1] DMI, sales report 2014