

**Des ingrédients laitiers uniques et innovants
pour les secteurs de l'agro-alimentaire
par Ingredia
au salon FIE Paris du 1er au 3 décembre.**

Découvrez sur la prochaine édition du Food Ingredients Europe de Paris nos nouvelles solutions : des protéines fonctionnelles aux poudres laitières, Ingredia innove pour ses clients et répond à leurs attentes en lien avec les différents marchés agro-alimentaires.

- **Nos protéines à très haute valeur ajoutée pour le secteur des produits laitiers frais et de la fromagerie sans séparation de sérum :**

La gamme **PROMILK®** offre une large palette de fonctionnalités uniques : booster de crémeux, amélioration de la texture, du goût, produits naturels et sains, simplification de procédés...

Autant de propriétés différenciantes à découvrir dans des concepts originaux : Dairy bar, yaourts à boire, pâte filée issue de la technologie sans séparation de sérum... !

- **Notre nouvelle gamme de lactoreplaceurs :**

Fruit du savoir-faire d'Ingredia dans le domaine de la sélection et la combinaison des composants du lait, la gamme **PROCREAM®** propose différents ingrédients destinés au remplacement du lait liquide ou de la poudre de lait (entier ou écrémé) dans tout type d'application alimentaire.

Ingredia propose également des protéines nutritionnelles et des bioactifs laitiers novateurs pour les acteurs de la nutrition et santé :

- **Notre protéine nutritionnelle dédiée à la fabrication de boissons riches en protéines :**

PRODIET Fluid permet de développer des boissons contenant jusqu'à 14% de protéines, tout en restant fluide et ayant un bon goût laitier. Les boissons contenant PRODIET FLUID s'adressent à la nutrition sportive, diététique et clinique grâce aux hautes propriétés nutritionnelles : riche en BCAA (acides aminés branchés), haute teneur en calcium micellaire et acides aminés à libération lente.

Pratique, naturel et gourmand... Testez Tone Up notre concept de boissons très riches en protéines (35g dans 250 ml) avec une nouvelle déclinaison aromatique : fraise, chocolat et vanille !

- **Notre lactoferrine issue du lait de notre coopérative :**

PRODIET Lactoferrin fournit tous les bénéfices de la lactoferrine dans sa forme la plus pure et non dénaturée. En effet, elle est directement extraite à partir du lait frais et non d'un de ses co-produits grâce à notre procédé de fabrication à la pointe de la technologie. Ses qualités nutritionnelles en font un allié pour de multiples bénéfices santé : immunité, hygiène orale, anti-microbien.

Plus d'information : www.ingredia.fr