

**Des ingrédients laitiers uniques !
Pour le goût et la santé !**



Pourquoi les poudres de lait Ingredia sont la meilleure solution ?

Alors que les alternatives laitières tentent de prendre place dans des applications telles que la boulangerie, les chocolats et les crèmes glacées, elles auront souvent besoin d'autres additifs pour obtenir une fonctionnalité ciblée.

De nos jours, revenir à l'essentiel avec des ingrédients laitiers est le moyen idéal pour obtenir la stabilité, la texture ou même le goût souhaité de produits finis là où historiquement le lait faisait déjà partie de la recette.

Ainsi, les gammes de poudres de lait d'Ingredia apporteront un goût lacté aux fonctionnalités exceptionnelles en préservant la santé.

Pour en savoir plus sur nos poudres laitières, rendez-vous sur notre stand **#4.C101** au **salon FIE Paris**,

Décembre 6-8

et goûtez notre **“chocolait square”** et notre **“I see creamilk factory”**

faits avec nos ingrédients laitiers.

Press contact:

José Luis PINEDO RIVERA, Product manager / j.pinedorivera@ingredia.com
Séverine LEMOINE, Communication manager / s.lemoine@ingredia.com