

# Eurospechim

Ingrédients alimentaires

Ingrédients intelligents pour  
professionnels exigeants

## CATALOGUE DE NOS SOLUTIONS

2021



Un service complet et des solutions sur mesure

## Qui sommes-nous?



Eurospechim commercialise depuis 1988 des ingrédients alimentaires de spécialité nutritionnels et fonctionnels, aux industriels et professionnels de l'industrie agroalimentaire et Nutraceutique en France et à l'export.



Notre équipe est composée d'ingénieurs commerciaux, spécialisés dans leurs gammes, parlant le même langage que vos services R&D, pour vous accompagner dans vos projets. À leurs côtés, notre service client s'engage à répondre à vos besoins dans les plus brefs délais.

## Notre mission

Agir pour l'amélioration de l'offre alimentaire, de sa qualité, et pour la santé des consommateurs.

Offrir à nos clients un service complet en proposant des solutions sur mesure grâce à nos ingrédients fonctionnels et nutritionnels

## Nos engagements



EXPERTISE



RÉACTIVITÉ



SUIVI



QUALITÉ

## NOS PARTENAIRES

	BioNeutra® .....	1
	Bunge Loders Croklaan .....	2
	Capol .....	3
	Curt Georgi .....	4
	Futura ingredients .....	5
	GreenFood50® .....	6
	Maxfry® .....	7
	Mofin Alce .....	8
	Nutrilo .....	9
	Probiotical .....	10
	Ulrick&Short .....	11
	Valorex .....	12





# BioNeutra®

## VITAFIBER® IMO: FIBRES SUCRANTES FONCTIONNELLES

Une solution naturelle pour substituer le sucre, sans impacter les qualités organoleptiques, pour des produits plus sains mais toujours aussi bons!

### 3 sources botaniques



Tapioca



Maïs



Pois

### 2 formes



Sirop



Poudre

### 2 concentrations

VitaFiber® IMO

VitaFiber® IMO DP3

## BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

### Forte teneur en fibres avec une haute tolérance digestive

- DJA de 31,2 g/j et n'appartient pas à la catégorie des FODMAP

### Amélioration des valeurs nutritionnelles

- Allégations nutritionnelles → Riche en fibres ; Réduit en sucres ; etc.
- Amélioration efficace du Nutri-Score (action combinée sur 3 variables)



## APPLICATIONS & ATOUTS TECHNOLOGIQUES



Barres (céréales, protéinées, chocolatées)



Crèmes glacées et sorbets



Gâteaux et biscuits



Confiseries



Boissons sans alcools (sirops, sodas, etc.)

- **Facile d'utilisation:** substitution (1 : 1) du saccharose / sirop de glucose / polyols
- **Apport de la saveur sucrée sans arrière-goût:** pouvoir sucrant de 30% à 80%
- **Propriétés texturales:** agent de charge, liant et humectant
- **Stabilité** aux pH acides et aux fortes températures
- **100% soluble** à chaud comme à froid
- Mais aussi bien d'autres fonctionnalités selon les applications (coloration, conservation du moelleux, abaissement du point de congélation et de l'Aw, etc.)



SANS SUCRES  
-AJOUTÉS-





# BUNGE

# Loders Croklaan

HUILES VÉGÉTALES • GRAISSES EXOTIQUES • MARGARINES

Identifier les solutions à vos challenges techniques, et répondre à vos besoins tout en respectant vos contraintes techniques et qualité.

## NOS EXPERTISES



Culinaire



Nutrition infantile



Nutrition spécialisée



Boulangerie  
Viennoiserie  
Pâtisserie



Snacking



Produits laitiers



Friture

## NOTRE OFFRE



**HUILES EXOTIQUES:** un portefeuille complet d'huiles tropicales avec plus de 500 références.



**MARGARINES ET MÉLANGES BEURRE-HUILE:** Produits adaptés aux secteurs de la BVP et RHF et aux nouvelles tendances: clean label, sans additifs, substitution de la palme, etc.



**HUILES NUTRITIONNELLES ET BIO:** matières grasses végétales fonctionnelles de haute qualité.

## LA NATURALITÉ COMME PRIORITÉ

Solutions issues de filières agricoles intégrées et durables, traçabilité, alternatives à l'huile de palme, suppression des additifs, et bien plus.



# CAPOL

## UNE GAMME DE 250 RÉFÉRENCES POUR LES CONFISERIES

### Agents d'huilage pour gélifiés et gommes

- Apportent un effet anticollant et une brillance/transparence.  
🌿 Disponibles en Bio et vegan

### Agents de vernissage pour dragées (couverture sucre) dures et tendres (jelly beans)

- Apportent une brillance et une protection de la couleur.  
🌿 Disponibles en Bio et vegan

### Agents de vernissage pour dragées (couverture chocolat)

- Apportent une brillance et une protection contre les chocs thermiques et mécaniques.  
🌿 Disponibles en Bio et vegan

### Agents de démoulage et antiadhérents pour les lignes de production des sucres cuits

- Disponibles sous différentes viscosités en fonction des équipements.

### Agents de gommage pour les intérieurs des dragées

- Appliqués en prétraitement afin d'empêcher la migration des matières grasses ou de l'humidité vers la surface.

## 3 APPLICATIONS PRINCIPALES

Dragées couverture sucre

Gommes et jellies

Dragées couverture chocolat



Halal, Casher, Bio, vegan, sans sucre, sans huile de palme, développement durable et issu du commerce équitable.





# CURT GEORGI


## UNE GAMME D'AROMES SUCRÉS

Pour vos produits qu'ils soient chauds, froids ou congelés: grâce à nos arômes, la séduction commence bien avant la consommation !

## DES AROMES POUR DIVERSES APPLICATIONS



- ✓ **La confiserie** : Une expertise pour les bonbons sucre cuit, sucettes, gommes à mâcher, bonbons gélifiés, dragées, comprimés effervescents, chocolats, produits extrudés et autres.
- ✓ **Le baking** : Quoi de plus agréable que l'arôme des produits fraîchement cuits au four, découvrez nos arômes pour: les viennoiseries, les biscuits, les gâteaux, les gaufres, etc.
- ✓ **Desserts lactés et crèmes glacées** : Nous proposons des arômes pour: le lait, les yaourts, la margarine/ beurre, les crèmes glacées et plus encore.
- ✓ **Le thé et le café** : Arômes sous forme liquide ou poudre pour un plaisir en dehors du temps, avec de nouvelles créations selon les goûts, les régions et les saisons.
- ✓ **Les préparations instantanées** : Arômes encapsulés et en poudre pour : mélanges pour boissons gazeuses, dairy, baking, crèmes glacées, café soluble et produits pharmaceutiques.

 Arômes disponibles en poudre, liquide, « spray dried » et granulés

 Arômes artificiels et naturels  Développés sur mesure ou contre-type





# FUTURA

i n g r e d i e n t s

## ÉMULSIFIANTS ALIMENTAIRES ET SYSTÈMES TEXTURANTS



### Gamme EKÖMUL MG: Mono-diglycérides & Monoglycérides distillés

→ Prolongement du moelleux et effet anti-cloque dans les produits de panification. Stabilisation et émulsion des produits à phase grasse. Propriétés foisonnantes.



### Gamme EKÖLITE SL: Sodium Stearoyl Lactylates


→ Émulsifiants fabriqués à partir d'acides gras d'origine végétale et d'acide lactique. Les SSL participent à l'amélioration du moelleux et du volume dans les produits de panification.



### Gamme EKÖMUL KREM:


→ Produits intégrés émulsifiant-stabilisants pour stabiliser les crèmes glacées. Ils facilitent les propriétés de fonte et d'extrusion et procurent une résistance aux chocs thermiques. Solutions végétales et vegan.

## LES DIFFÉRENTS ATOUTS



Un support technique, réactif et sur-mesure, pour répondre à vos besoins.

Futura Ingredients s'adapte aux nouvelles tendances:

- 
- crèmes glacées vegan
  - huile de palme durable
  - alternatives à l'huile de palme







# GreenFood50®

## DES INGRÉDIENTS DE QUINOA FONCTIONNELS EUROPÉENS

Toute la gamme est issue de quinoa doux (faible en saponines) cultivé localement aux Pays-Bas sans pesticides.

### UNE LARGE GAMME



- ✓ Graines de quinoa (blanc ou rouge)
- ✓ Farine complète
- ✓ Flocons de quinoa
- ✓ Flocons texturés
- ✓ Crisps de quinoa (extrudés)
- ✓ Pops de quinoa (soufflés)
- ✓ Farine protéinée
- ✓ Amidon quinoa

### DE NOMBREUX AVANTAGES NUTRITIONNELS

Une qualité nutritionnelle supérieure  
Score en acides aminés 100% (adultes)  
Apport en oméga 3, 6 et 9  
Riche en vitamines: B1, B6, B9, E  
Riche en minéraux: Ca, Mg, Fe, P, Zn.  
Riche en fibres et protéines



Sans gluten et sans allergènes



Disponible en certification biologique

### UNE FILIÈRE EUROPÉENNE 100% INTÉGRÉE



Notre partenaire GreenFood50 basé à l'Université de Recherche de Wageningen assure un suivi du « champs à l'assiette ».

# Maxfry

advanced food ingredient.

## LES ANTIOXYDANTS MAXFRY POUR HUILES DE FRITURES

- Auxiliaires technologiques (ne se déclarent pas dans votre produit fini).
- Efficaces aux températures supérieures à 130°C contrairement aux antioxydants classiques.

### AVANTAGES DE CETTE SOLUTION

- Durée d'utilisation plus longue de l'huile → gain économique
- Diminution de la température de 5 à 10°C ou réduction du temps de friture
- Une réduction des composants polaires jusqu'à 40%
- Une efficacité constante lors de la friture permettant une optimisation du croustillant, de la couleur et texture
- Une réduction du taux d'acrylamide et absence de rancidité
- Possibilité d'utiliser de l'huile de tournesol standard au lieu d'huile high oléique → gain économique



### LES APPLICATIONS

Le choix de l'agent Maxfry dépend du procédé et du produit à frire

#### Prise d'huile élevée

Chips, croûtons, snacks, etc.

#### Prise d'huile basse

Donuts, beignets, frites, etc.





## SUPERSTART: UNE GAMME DE FERMENTS LACTIQUES

De nouvelles bactéries lactiques pour la panification, les viennoiseries et les pizzas.

### Un service sur-mesure

Grâce à notre banque unique de bactéries lactiques et un procédé breveté, nous choisissons les différentes souches en fonction de votre farine et de votre produit fini.

\*Il s'agit de starters et non de levains.

### AMÉLIORATION DU PROCÉDÉ



Pas d'utilisation de levures



Pas d'ajout d'amylases et d'émulsifiants



Possibilité d'utiliser une farine plus faible en gluten



Congélation homogène et uniforme

### AMÉLIORATION DE LA PÂTE



Alvéoles uniformes



Extensibilité optimale



Force optimale



Faible effet mémoire

- Le profil aromatique de votre produit fini est amélioré
- Sa durée de conservation est prolongée
- Ses propriétés organoleptiques sont conservées même après décongélation
- Votre produit cuit sera chaud plus longtemps et aura une pâte plus moelleuse

### LES APPLICATIONS

**Pizzas congelées et froides**

**Viennoiseries**

**Boulangerie - Focaccia**





## PRÉMIXES DE VITAMINES ET/OU MINÉRAUX SUR-MESURE

Depuis 25 ans, Nutrilo développe et produit des prémixes, selon vos processus de fabrication et vos recettes, pour répondre à vos demandes.

### FLEXIBILITÉ

Grâce à ces mélangeurs, Nutrilo peut produire des lots allant de 5 kg à 3 tonnes, selon vos besoins.

### QUALITÉ

Matières premières conformes à la Pharmacopée Européenne et Babyfood. Nutrilo est certifié IFS et BRC et répond aux dernières normes de sécurité alimentaire.

### RÉACTIVITÉ

Lors des nouveaux projets (délais de développement, échantillons, etc.) et dans les délais de livraison.



### MATIÈRES PREMIÈRES

- ✓ Vitamines
- ✓ Antioxydants
- ✓ Extraits de plantes
- ✓ Minéraux
- ✓ Acides aminés
- ✓ Edulcorants
- ✓ Arômes
- ✓ Oligoéléments



### APPLICATIONS

- ✓ Compléments alimentaires
- ✓ Dairy
- ✓ Alimentation diététique
- ✓ Baking
- ✓ Baby food
- ✓ Boissons



### FORMES DE PRODUITS FINIS

- ✓ Comprimés effervescents
- ✓ Gélules (dures et molles)
- ✓ Poudre pour boissons
- ✓ Sticks à prise directe
- ✓ Comprimés
- ✓ Sticks à avaler



# PROBIOTICAL

## NOTRE EXPERTISE DANS LES PROBIOTIQUES

Grâce à notre expérience, nous vous accompagnons et conseillons dans le choix des souches probiotiques, afin d'atteindre vos objectifs et apporter la meilleure efficacité à vos produits.

## DES SOUCHES POUR DIVERS DOMAINES MÉDICAUX

- ✓ Gastro-entérologie (constipation, diarrhée, IBS, etc.)
- ✓ Système immunitaire
- ✓ Dermatologie (dermatite, acné)
- ✓ Diététique (obésité, sportifs, etc.)
- ✓ Urologie et Gynécologie
- ✓ Axe intestin-cerveau
- ✓ Santé bucco-dentaire
- ✓ Cardiologie (cholestérol)

### COMPÉTENCE

*La 1<sup>ère</sup> usine au monde créée spécifiquement pour la recherche et la production de probiotiques pour l'industrie nutraceutique.*

### INNOVATION

*Grâce à son centre de recherche, Probiotal ne cesse d'explorer de nouveaux secteurs pour vous proposer de nouvelles innovations.*

### QUALITÉ

*Probiotal est certifié GMP pharmaceutique. L'efficacité de chaque souche est validée par des études cliniques*

## NOS PROBIOTIQUES POUR VOS FORMULATIONS

→ Un catalogue de 64 souches avec les études cliniques relatives ([à télécharger sur notre site](#))

### Des technologies brevetées

✓ **Souches microencapsulées**

✓ **Suspensions huileuses pour formules pédiatriques**

✓ **Souches 100% sans allergènes**

### Notre offre

- ✓ **Souches en vrac** (lyophilisées, tyndallisées, microencapsulées)
- ✓ **Produits finis "Private Label" avec une stabilité de 24 mois garantie à 25°C:** formulations sur mesure en « full- service », sous différentes galéniques: gélules, sachets, sticks orodispersibles ou suspensions huileuses.





## DES GAMMES D'AMIDONS CLEAN LABEL, PROTÉINES ET FIBRES

Des ingrédients permettant de répondre à de nombreuses problématiques de formulation ainsi qu'aux nouvelles tendances.

- ✓ Sans OGM et sans code E
- ✓ Des déclarations simples pour les consommateurs
- ✓ Amélioration nutritionnelle
- ✓ Disponible en certification Bio selon les gammes
- ✓ Un large éventail de sources végétales (blé, pomme de terre, pois, riz, tapioca, etc.)



**Gamme Avanté** : pour substituer les propriétés texturales du saccharose.

**Gamme Delyte** : pour substituer les fonctionnalités des matières grasses.

→ Réduction jusqu'à 50% du sucre/matières grasses + conservation du volume et moelleux



**Gamme Complex** : protéines végétales

→ Amélioration nutritionnelle + propriétés liantes et émulsifiantes

**Gamme Scilia** : fibres insolubles

→ Amélioration nutritionnelle + propriétés liantes et texturales



**Gamme Synergie** : apport de propriétés fonctionnelles, structurelles et texturales.

→ Épaississement + stabilité + solution de panure/pré-dust

**Gamme Ezimoist** : pour substituer les phosphates dans les produits carnés.

→ Solutions pour tumbling/injection + amélioration du rendement



**Gamme Eziglaze** : remplacer les œufs et le lait dans les produits de dorure et de glaçage.

→ Adhésion + brillance + glaçages vegan et/ou sans gluten

**Gamme Ovaprox** : pour substituer les œufs.

→ Remplacement partiel ou total des œufs + conservation du volume et de la texture



# VALOREX

*Cultivons vos différences*

## INGRÉDIENTS NUTRI-FONCTIONNELS DE LIN

### t-LIN

Texturant Clean Label transformé à partir de graines de lin jaune, un « Hydrocolloïd-like » naturel et végétal issu d'un procédé breveté.

## BÉNÉFICES FONCTIONNELS

- ✓ Excellentes propriétés épaississantes et gélifiantes à froid comme à chaud
- ✓ Possède des propriétés émulsifiantes
- ✓ Agent de suspension naturel
- ✓ Agent liant et stabilisant → permet de substituer les hydrocolloïdes

## UN LARGE SPECTRE D'APPLICATIONS



### Sauces émulsionnées

🔄 **Lécithine de jaune d'œuf**

Stabilisation d'une émulsion huile/eau



### Crèmes desserts

🔄 **Xanthane, carraghénanes**

Apport d'une texture légèrement gélifiée, nappant en bouche



### Galettes végétales

🔄 **Méthylcellulose**

Apport de moelleux et propriétés liantes importantes



**Filière 100% française, gage de qualité, de confiance avec nos producteurs et de traçabilité.**





Ingrédients alimentaires

Ingrédients intelligents pour  
professionnels exigeants

Vous souhaitez en savoir plus ?



Abonnez-vous à  
notre page



Visitez notre site  
internet



Inscrivez-vous à  
notre Newsletter

Vous souhaitez discuter de votre projet ?



01 43 87 00 74



eurospechim@eurospechim.fr



11 rue de Rome  
75008 PARIS