

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

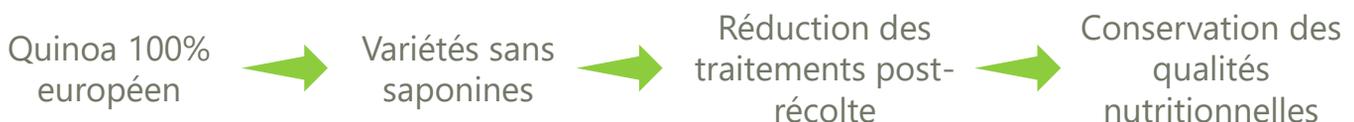


Sans gluten et sans allergènes



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^{ère} 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.

→ Epaissement + 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**

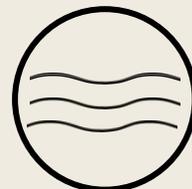
Stabilisation d'une émulsion huile/eau



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