

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Qualité élevée quelle que soit la teneur en matière grasse

Mayonnaise allégée : Hydrosol développe un mix complet sans amidon

Ahrensburg, octobre 2016 – La mayonnaise est l'une des sauces les plus appréciées partout dans le monde. En raison de sa teneur élevée en matière grasse, on lui reproche toutefois d'être mauvaise pour la santé. Pour réduire cette teneur tout en évitant une perte de texture, on remplace habituellement la matière grasse par des substances qui absorbent l'eau, comme l'amidon. Reste que sur certains marchés, comme la Russie ou le Proche-Orient, cette solution économique est rejetée car elle est perçue comme un défaut de qualité. Les experts en stabilisation d'Hydrosol ont donc mis au point un mix complet sans amidon qui permet la fabrication d'une mayonnaise de haute qualité à teneur réduite en matière grasse. Les produits finis se distinguent par leur consistance crémeuse, agréablement légère, qui va de pair avec une très bonne sensation en bouche et une saveur optimale.

« Le remplacement de la matière grasse par de l'amidon dans les mayonnaises allégées présente des avantages aussi bien sur le plan économique qu'au niveau technologique. Les consommateurs considèrent pourtant souvent qu'il y a tromperie sur la marchandise », rapporte Dr. Dorotea Pein, responsable Innovation chez Hydrosol. Et de poursuivre : « C'est la raison pour laquelle nous avons développé une nouvelle formulation en travaillant avec des hydrocolloïdes et des fibres végétales comme substances texturantes. Nous avons ainsi obtenu une texture crémeuse, légère et onctueuse qui n'a aucun mal à rivaliser avec une mayonnaise à teneur non réduite en matière grasse. »

Le nouveau mix complet Stabimuls M30 NOS est à base de poudre de jaune d'œuf, de protéine de lait, de fibres végétales et d'hydrocolloïdes. Il peut être utilisé pour la fabrication de sauces salade ayant une teneur en M.G. supérieure à 30 %. Comme tous les mix complets pour mayonnaise proposés par Hydrosol, ce nouveau produit se distingue par sa facilité d'utilisation. Il suffit d'incorporer de l'eau, des épices, de l'huile et du vinaigre. Après cisaillement idoine, le produit final peut être conditionné.

À propos d'Hydrosol :

Basée à Ahrensburg, près de Hambourg, la société Hydrosol GmbH & Co. KG est une entreprise spécialisée dans les stabilisants alimentaires qui connaît une forte dynamique de croissance à l'international et possède des antennes partout dans le monde. Ses experts assurent le développement et la production de systèmes stabilisants sur mesure pour produits

Hydrosol GmbH & Co. KG

Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg / Germany
Telefon: + 49 (0) 41 02 / 202-003
Fax: + 49 (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

Geschäftssitz Ahrensburg
USt-IdNr.: DE180888726
Amtsgericht Lübeck HRA 2953 AH
Komplementärin:
HYDROSOL Verwaltungsgesellschaft mbH
Amtsgericht Lübeck HRB 3679 AH
Geschäftsführer: Dr. Matthias Moser /
Torsten Wywiol / Volkmar Wywiol

HSH Nordbank AG, Hamburg
BLZ 210 500 00
Konto 737 742 000
BIC: HSHNDE33
IBAN: DE21 2105 0000 0737 7420 00

laitiers, glaces et desserts, produits traiteur et plats préparés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 16 filiales et de nombreux représentants qualifiés pour affirmer sa présence sur les marchés-clés. En tant que filiale du Stern-Wywiol Gruppe, groupe d'entreprises indépendant des grands groupes industriels qui est géré par son propriétaire, Hydrosol bénéficie de diverses synergies. L'entreprise peut profiter des équipements performants dont est doté le vaste centre technologique d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 70 spécialistes de R&D au service des onze sociétés-sœurs. L'utilisation commune d'autres ressources, comme les unités de production et le système logistique du groupe, constitue un avantage supplémentaire. Les clients se voient ainsi offrir un haut niveau de flexibilité et de force d'innovation. Le Stern-Wywiol Gruppe compte au nombre des groupes d'entreprises les plus performants à l'international dans le secteur des « Food & Feed Ingredients ».

Pour plus amples informations :

Anne Bünting
Marketing Hydrosol
Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190
E-mail : abuenting@hydrosol.de

Interlocuteur pour la presse :

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tél. : +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-mail : manfred.hansen@teamhansen.de

En cas de publication, nous vous saurions gré de bien vouloir nous envoyer un exemplaire pour notre documentation. Vous pouvez également nous adresser votre article en format PDF par e-mail ou nous transmettre un lien vers la publication.