



## Préparations fromagères et produits reconstitués

Fabriquer des produits complexes en toute simplicité et avec une rentabilité élevée grâce aux systèmes stabilisants et texturants d'Hydrosol.



Gamme de produits Stabisol pour préparations fromagères et produits reconstitués

## **Fromage et produits reconstitués - Quelle est la différence ?**

Le fromage est un produit issu d'une longue tradition dont la fabrication est strictement réglementée. La dénomination « fromage » est réservée aux produits composés d'ingrédients laitiers déterminés et fabriqués selon des méthodes traditionnelles.

Les produits qui contiennent une certaine proportion de fromage sont qualifiés de préparations fromagères. Les produits qui possèdent des propriétés voisines, par exemple par leur aptitude à la fonte et leur consistance, mais qui sont fabriqués en faisant appel à de nouvelles technologies ne doivent pas être appelés fromages.

Ces imitations peuvent être proposées en alternative au fromage. Dans les pays où il n'y a que peu de lait frais, les systèmes stabilisants Hydrosol permettent de fabriquer des produits analogues savoureux au prix avantageux sans qu'il y ait besoin d'utiliser de lait ni de fromage frais.

Par ailleurs, la fabrication de préparations fromagères ou de produits alternatifs offre aux industriels du secteur des produits traiteurs la possibilité d'utiliser pleinement la capacité de leurs machines. Souvent aussi, il revient moins cher de fabriquer ces produits soi-même que de les acheter.

## **Fabrication simple et économique de préparations fromagères et de produits reconstitués savoureux**

Les consommateurs apprécient les produits innovants à base de préparations fromagères. Les systèmes stabilisants d'Hydrosol offrent aux laiteries et aux fabricants de plats cuisinés, de snacks ainsi que de fromage fondu diverses possibilités de produire des préparations attractives. La production par lots est très simple, il suffit de disposer d'un cuiseur à double enveloppe et d'une installation de soutirage.

Les préparations fromagères permettent, en outre de réaliser d'intéressantes économies. Leur fabrication est généralement plus avantageuse que celle du vrai fromage, notamment parce qu'il est possible d'utiliser en partie de la graisse végétale. Plus particulièrement, dans les pays disposant de peu de lait frais, la production d'« alternatives au fromage fabriquées à partir d'une poudre » peut ouvrir des débouchés potentiels intéressants.



## Des produits variés, délicieux et prêts à être consommés grâce aux systèmes stabilisants Hydrosol

	Domaine d'utilisation	Gamme Hydrosol	Avantages du produit
	Fromage fondu ou produits reconstitués par exemple pour garnitures de pizza	Stabisol PCFL Stabisol PCLP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage en bloc</li> <li>• Bonne aptitude au râpage</li> <li>• S'étire et fond bien</li> <li>• Forme de longs fils</li> <li>• Possibilité d'ajustement de l'arôme et de la couleur</li> </ul>
	Fromage et produits reconstitués pour farce de saucisses	Stabisol PCMS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage en bloc</li> <li>• Bonne aptitude au râpage, bonnes caractéristiques de transformation</li> <li>• Bonne aptitude à la fonte</li> </ul>
	Fromage tartinable ou produits reconstitués	Stabisol PCTR Stabisol PCSP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisse et brillant</li> <li>• Prix avantageux</li> <li>• Conditionnable en barquettes plastique ou film aluminium</li> <li>• Peut passer au four</li> </ul>
	Fromage frais reconstitué	Stabisol JGMF 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Structure typique du fromage frais</li> <li>• Sans gélatine</li> <li>• Fabrication : technologie yaourt</li> </ul>
	Dips au fromage ou sauces à dipper	Stabisol MS CCD	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lisse et brillant</li> <li>• Stable à la stérilisation</li> <li>• Nombreuses recettes possibles</li> <li>• Consistance classique des dips</li> </ul>
	Snacks fourrés au fromage ou avec de la farce reconstituée	Stabisol ZM	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne façonnabilité</li> <li>• Stable à la cuisson et à la friture</li> <li>• Stable à la congélation</li> </ul>
	Fromage blanc et produits reconstitués par exemple pour salades	Stabisol FET	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tranchable</li> <li>• Bons résultats avec la M.G. végétale</li> <li>• Économique : ferme et crémeux, même à faible teneur protéique</li> <li>• Simplicité de fabrication en appareil universel à fort cisaillement</li> </ul>
	Ricotta et produits reconstitués par exemple pour pâtes à tartiner, desserts et fourrages	Stabiprot RCB	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Possibilités de fabrication variées</li> <li>• Coûts réduits</li> </ul>

**Fabrication simple et conviviale, en cinq étapes seulement**

Disperser le Stabisol et les ingrédients secs dans l'eau

Ajouter la graisse végétale et/ou le fromage

Mélanger et chauffer

Conditionner à chaud

Entreposer à 4-8 °C



## Nous développons des innovations sur mesure dans notre centre technologique

Hydrosol possède un vaste espace technologique où son équipe de scientifiques et de techniciens d'application travaille sur des centaines de constituants pour développer des systèmes fonctionnels sur mesure. Ces mélanges répondent de manière ciblée aux exigences de chacun de nos clients en termes de rentabilité, de gestion du process et de qualité des produits.

### Ce que vous pouvez attendre de nous :

- Étude de solutions sur mesure en matière de stabilisation
- Formulation de nouvelles recettes et amélioration des recettes existantes
- Optimisation des process de fabrication
- Laboratoire d'application polyvalent, doté de nombreuses installations d'essai
- Accompagnement des essais de production
- Formation, stages, séminaires
- Co-développement de nouveaux concepts de commercialisation
- Activité conseil sur place

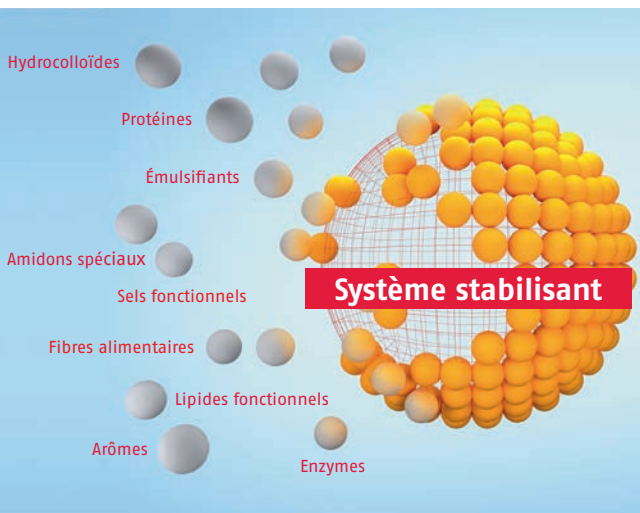
### Équipement de l'espace technologique Hydrosol

- Machines à mélanger et à émulsionner pour préparations fromagères, mayonnaises et sauces
- Autoclaves (stérilisation des plats préparés)
- Échangeur de chaleur tubulaire UHT
- Installation UHT pour produits alimentaires à haute viscosité comme le fromage fondu
- Foisonneur
- Différentes émulsionneuses à chauffage direct et indirect pour fromage frais
- Homogénéisateurs haute pression



Nos sites de production satisfont aux plus hautes exigences en matière de sécurité des produits et de flexibilité. *Made by Hydrosol* signifie : fidélité maximale aux recettes, sécurité opérationnelle optimale et transformation en douceur.

### Du mono-ingrédient à mono-action ...



... au système stabilisant Hydrosol à multi-action.

Nos spécialistes transposent les résultats des essais sur les installations de production à grande échelle de nos clients.

## Recherche interdisciplinaire et génie des procédés

Hydrosol travaille en étroite collaboration avec ses sociétés-sœurs dans les dix laboratoires spécialisés du centre technologique du groupe. Ces échanges de savoirs sont générateurs de synergies et permettent de relever des challenges complexes à travers la recherche de solutions interdisciplinaires.

### Nos standards et certifications

- FSSC 22000
- Gestion des allergènes
- Gestion des standards casher et halal
- Label bio





L'équipe des techniciens d'application d'Hydrosol

## Et que pouvons-nous faire pour vous ?

Hydrosol, « The Stabiliser People » : au-delà de la fabrication des préparations fromagères, nous sommes votre partenaire compétent pour le développement de solutions individuelles en matière de stabilisation des produits alimentaires. Nos systèmes fonctionnels sur mesure pour produits lactés, glaces alimentaires et desserts, produits traiteurs et plats cuisinés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers conduisent à un résultat optimal en termes de gestion des process, de rentabilité et de qualité des produits. Depuis 1995, Hydrosol fait partie du Stern-Wywiol Gruppe, groupe

d'entreprises géré par son propriétaire et indépendant des grands groupes industriels, qui réalise un chiffre annuel de 444 millions d'euros. En complément de sa propre expérience acquise au fil de plus de 20 années d'activité et de recherche appliquée, Hydrosol a aussi accès au vaste savoir-faire cumulé par ses 10 sociétés-sœurs en génie des procédés. Les onze entreprises spécialisées du groupe fournissent des clients dans plus de 100 pays. Elles s'appuient sur 16 filiales étrangères dont certaines disposent aussi de leurs propres capacités de recherche et de production.

### Chine

**Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.**  
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square, 1508 Linhu Avenue, Fenu Economic Development Zone, 215211 Wujiang, R.P. de Chine  
Tél. : +86 / 512 6326 9822  
Fax : +86 / 512 6326 9811  
info@sterningredients.com.cn  
www.sterningredients.com.cn

### États-Unis

**SternMaid America LLC**  
3565 Butterfield Road, Unit 111  
Aurora, IL 60502, États-Unis  
Tél. : +1 / (630) 270-1100  
Fax : +1 (630) 270-1108  
contact@sternmaid-america.com  
www.sternmaid-america.com

### France

**Ingredience**  
Tour Albert 1<sup>er</sup>  
65 Avenue de Colmar  
92500 Rueil Malmaison, France  
Tél. : +33 / 178 15 2721  
info@ingredience-food.com  
www.ingredience-food.com

### Inde

**Stern Ingredients India Private Limited**  
211 Nimbus Centre, Off Link Road  
Andheri West  
Mumbai 400053, Inde  
Tél. : +91 - 22 - 4027 5555  
Fax : +91 - 22 - 2632 5871  
info@sterningredients.in  
www.sterningredients.in

### Mexique

**Stern Ingredients, S.A. de C.V.**  
Guillermo Barroso No. 14,  
Ind. Las Armas, Tlalnepantla,  
Edo. Méx., C.P. 54080, Mexique  
Tél. : +52 / (55) 5318 12 16  
Fax : +52 / (55) 5394 76 03  
info@sterningredients.com.mx  
www.sterningredients.com.mx

### Ukraine

**Stern Ingredients Ukraine LLC**  
Kharkivske chaussee 201-203  
post 3 / office 605  
02121 Kiev, Ukraine  
Tél. : +38 (044) 383 01 70  
info@sterningredients.com.ua  
www.sterningredients.com.ua

### Russie

**KT "000 Stern Ingredients"**  
Sverdlovskaya naberezhnaya 38, liter  
"V" 195027 Saint-Petersbourg, Russie  
Tél. : +7 / (812) 319 36 58  
Fax : +7 / (812) 319 36 59  
info@sterningredients.ru  
www.sterningredients.ru

### Singapour

**Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd**  
No. 1 International Business Park  
The Synergy # 09-04  
Singapour 609 917  
Tél. : +65 / 6569 2006  
Fax : +65 / 6569 1156  
info@sterningredients.com.sg  
www.sterningredients.com.sg

**Hydrosol GmbH & Co. KG**  
Kurt-Fischer-Straße 55  
22926 Ahrensburg  
Tél. : +49 / (0) 41 02 / 202-003  
Fax : +49 / (0) 41 02 / 202-030  
info@hydrosol.de  
www.hydrosol.de

**hydrosol**  
THE STABILISER PEOPLE

  
**STERNWYWIOL**  
Gruppe