

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Gulfood Manufacturing 2017

Hydrosol : des systèmes stabilisants lucratifs pour produits laitiers, carnés et vegan

Ahrensburg, septembre 2017 – Hydrosol, l'un des chefs de file mondiaux du secteur des systèmes stabilisants et texturants, mettra à profit l'édition de cette année du salon *Gulfood Manufacturing* de Dubaï pour présenter d'intéressantes nouveautés dans les domaines des produits laitiers, des produits élaborés de volaille et des alternatives véganes. Le stand S3-E24 fournira aux visiteurs professionnels des informations détaillées sur les avantages des différents systèmes fonctionnels proposés par l'entreprise.

Profiter des top tendances actuelles : régime vegan et aliments riches en protéines

Les produits vegan et les produits laitiers à forte teneur en protéines comptent au nombre des tendances alimentaires de pointe à l'international. Hydrosol a développé pour ces deux secteurs toute une série de concepts de produits très porteurs. Parmi les nouveautés de la gamme proposée pour les substituts de viande se trouvent des systèmes stabilisants permettant la fabrication de *nuggets*, de burgers et d'escalopes vegan. Dans le segment des produits de remplacement du lait, l'entreprise propose différents systèmes fonctionnels qui permettent, par exemple, de fabriquer des alternatives au yaourt et au fromage frais ainsi que des crèmes végétales à fouetter ou à cuire. Rappelons qu'Hydrosol est l'un des leaders du marché international en matière de stabilisation de la crème végétale. À Dubaï, l'entreprise mettra en avant ses dernières nouveautés destinées aux régions chaudes.

Grâce à l'utilisation de systèmes stabilisants et texturants spécifiques, les pays ayant une faible production de lait peuvent également profiter de la tendance croissante à la consommation de produits laitiers riches en protéines. Hydrosol a conçu pour ces derniers une gamme de systèmes facilitant la fabrication des yaourts à la grecque, yaourts à boire, boissons cacaotées, crèmes dessert et sauces salade. Ces produits, pour lesquels il est aussi tout à fait possible d'utiliser du lait reconstitué, peuvent en outre être enrichis de vitamines et de sels minéraux, ce qui permet de répondre aux différents besoins des consommateurs tout en conférant de la valeur ajoutée.

Fromage : des alternatives économiques

Qu'il s'agisse de pâtes à tartiner, de snacks farcis, de pizzas ou de plats cuisinés, les nouvelles combinaisons d'ingrédients destinées à la fabrication d'alternatives au fromage présentent des avantages en termes de qualité au-delà de ceux qu'ils offrent sur le plan

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

économique et technique au niveau de la production. Dans le cas des fromages à pâte dure ou pressée, le temps de maturation se révèle un facteur de coût. Dans les régions chaudes, c'est la faible production laitière qui définit les limites. Les substituts savent aussi convaincre par leur qualité. Sur une pizza, le produit reconstitué forme de longs fils et permet en outre de choisir la couleur et l'arôme de manière individualisée. Pour les produits tartinables, il est possible d'obtenir exactement la texture voulue – de liquide à gélifiée – en utilisant les systèmes Hydrosol conçus à cet effet. Les snacks farcis aux substituts de fromage possèdent une bonne stabilité à la cuisson et à la friture. Ils sont aussi malléables et stables à la congélation.

Produits à base de volaille : fabrication économique assurée

Dans le domaine de la viande, ce sont les produits à base de chair de volaille qui affichent mondialement le taux de croissance le plus élevé. Il y a là un potentiel que les systèmes fonctionnels d'Hydrosol permettent d'exploiter de manière optimale. Le portefeuille de produits offre des solutions garanties d'une fabrication économique ainsi que d'une durée de conservation prolongée des saucisses de volaille. Par ailleurs, l'entreprise propose des saumures d'injection pour chair de poulet crue qui augmentent le rendement en viande juteuse et tendre, ainsi que des systèmes stabilisants qui réduisent les coûts de production de la charcuterie de volaille ou de la poitrine de poulet restructurée. Lorsque la proportion de viande est réduite, des systèmes fonctionnels spéciaux favorisent la liaison des ingrédients d'origine animale et de ceux d'origine végétale. Ces produits se distinguent par une texture proche de celle de la viande et conviennent très bien à la fabrication des *nuggets*, burgers et escalopes. Les visiteurs du salon se rendant sur le stand d'Hydrosol pourront aussi découvrir en détail les avantages des systèmes stabilisants et texturants créés conformément au cahier des charges d'un client.

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 laitiers, glaces et desserts, produits traiteur et plats cuisinés ainsi que produits carnés, charcutiers et poissonniers. L'entreprise s'appuie sur un réseau international réunissant 15 filiales et de nombreuses représentations à l'étranger 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 ainsi profiter des équipements performants dont est doté le vaste centre technologique d'Ahrensburg et faire appel aux savoir-faire cumulés par les quelque 80 spécialistes de R&D au service des onze sociétés-sœurs. L'utilisation commune

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



THE STABILISER PEOPLE

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 Bunting

Marketing Hydrosol

Tél. : +49 (0)40 / 284 039-190

E-mail : abuening@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.

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



STERNWYWIOL
Gruppe