

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Hydrosol propose des concepts dans la tendance pour boissons fruitées rafraîchissantes
De nouveaux mixes tout-en-un impulsent un marché porteur de croissance

Ahrensburg, février 2018 – Le marché des boissons rafraîchissantes est en plein essor partout dans le monde. Dans ce segment, ce sont surtout les jus de fruits et les boissons fruitées qui sont les plus porteurs et dynamisent la croissance. Les nouveaux mixes tout-en-un d'Hydrosol permettent aux fabricants de boissons, mais aussi aux laiteries, de profiter de cette progression de la demande. Les systèmes fonctionnels de la gamme Stabifruit, qui contiennent tous les ingrédients importants pour la fabrication de rafraîchissements fruités, présentent aussi divers avantages comparativement aux concentrés.

Les jus de fruits et les boissons fruitées ont une image très positive aux yeux des consommateurs. Selon les indications fournies par *Innova Market Insights*, ce sont leur goût et leurs avantages santé qui sont les principaux arguments d'achat. Pour les fabricants de jus de fruits, il importe d'une part, de répondre aux exigences croissantes des consommateurs et, de l'autre, de maîtriser les divers enjeux de la production tels que la pression toujours plus pesante des coûts, les exigences liées au stockage des concentrés, et la garantie d'une qualité optimale des produits. Ce à quoi viennent s'ajouter les réglementations relatives à l'enrichissement en vitamines et minéraux ainsi que l'exigence toujours plus forte de réduction de la teneur en sucre, réduction préjudiciable à la sensation en bouche et à la viscosité des boissons.

Les mixes tout-en-un de la gamme Stabifruit d'Hydrosol représentent une solution attractive. Comme ces systèmes fonctionnels sont proposés sous forme de poudres, ils sont garantis d'une excellente stabilité pendant le stockage ainsi que d'une optimisation de la logistique. À la différence des concentrés de jus de fruits, il ne se pose aucun problème de date de péremption. Au point de vue microbiologique, les formulations anhydres sont moins critiques que les jus ou concentrés correspondants. En outre, qui dit moins d'eau dit aussi moins de poids à transporter. Pour l'utilisateur, ce sont là des avantages appréciables en termes de coûts. De plus, les produits en poudre peuvent aussi être mis en œuvre par des fabricants qui, jusqu'ici, n'étaient pas directement des acteurs de l'industrie des jus de fruits et ne disposaient donc pas de l'équipement spécifique nécessaire.

Bien entendu, les mixes ne contiennent pas d'agents de conservation. Ils sont utilisables en toute simplicité et, même à faible dose, donnent des boissons délicieusement fruitées qui ont

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

tout pour convaincre en termes de sensation en bouche, de couleur, de saveur et de viscosité. Les différents éléments entrant dans leur composition peuvent être choisis avec souplesse, suivant ce que souhaite chaque client. Il est ainsi possible de faire varier la teneur en fruits ou encore de réduire la quantité de sucre sans affecter la qualité de la boisson. Un autre aspect important concerne la stabilité des boissons ayant une certaine turbidité, autrement dit le maintien des particules en suspension. Des études scientifiques ont attesté de cette stabilité exceptionnelle de la turbidité qu'assure la formulation d'Hydrosol. L'étroite collaboration d'Hydrosol avec sa société-sœur SternVitamin constitue également un avantage pour les clients puisqu'elle permet d'enrichir les mixes tout-en-un de vitamines et minéraux sélectionnés de manière individuelle. Les fabricants n'ont ainsi qu'un seul interlocuteur pour se procurer un concept de boisson sur mesure.

Toute une série d'arômes est disponible pour conférer un bon goût de fruit aux boissons, qu'il s'agisse de classiques toujours appréciés comme orange, pêche et mangue ou de saveurs plus originales comme framboise, banane et cassis. Les nouveaux mixes tout-en-un de la gamme Stabifruit constituent ainsi la base d'une large palette de boissons aux fruits qui sont en adéquation avec les envies des consommateurs et les tendances actuelles tout en marquant aussi des points sur le plan économique et logistique ainsi qu'en termes de technologie de production.

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 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 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 ».

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

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.

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