

GAMME VIN'MISCEO

Solutions algales de texturation



>> CIMAGEL

GRÂCE À SA GAMME CIMAGEL, VINPAI OFFRE DES SOLUTIONS DE PREMIX DE GÉLIFIANTS ET STABILISANTS CERTIFIÉS ALGAE-ORIGIN®.

Ces ingrédients sont utilisés pour la fabrication de desserts (entremets), produits laitiers (crèmes et fromages), sauces, viandes (saucisses, terrines). Grâce à son innovation technologique, la gamme CIMAGEL est aussi idéale pour les produits de régimes hyperprotéinés, hypocaloriques.



CIMAGEL® gamme Standard

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U
DESSERTS																					
Entremets type flan	●																	●			
Eaux gélifiées (gelée et nutrition clinique)											●						●	●	●	●	
Crème dessert de type crème anglaise					●								●				●	●			
PRODUITS LAITIERS																					
Crème type crème fraîche	●	●																			
Crème fouettée											●										●
Laits fermentés				●										●							
Yahourt aux fruits homogénéisé					●									●			●			●	
Fromage industriel											●						●			●	
Fromage à tartiner														●			●			●	
GLACES ET DESSERTS GLACÉS																					
Glaces	●			●								●	●			●		●			
Sorbets	●											●	●			●					
Bâtonnets de glace	●											●	●			●					
PRODUITS DE BOULANGERIE																					
Premixes gâteaux	●															●					
Garnitures fruitées	●													●		●				●	
Glaçage/nappage											●					●				●	
Meringues	●												●			●					
Crèmes pâtisseries											●										
Confitures et gelées	●	●																			●
BOISSONS																					
Boissons aux fruits	●													●	●		●				
Laits au chocolat																					●
SAUCES																					
Vinaigrettes	●			●																	●
Mayonnaise	●			●													●				
Vinaigrette allégée	●			●	●																●
Sauce tomate	●			●	●									●	●						
Sauces acides	●			●	●																
Sauces en conserve ou surgelées	●			●	●									●							
VIANDE ET POISSON																					
Pâtés et terrines										●			●	●		●		●	●		
Injection de la viande jambon / poulet										●	●									●	●
Barattage de la viande										●										●	●
Amélioration de la gélatine																				●	●
Saucisses																				●	●
Viandes en conserves					●					●			●	●		●				●	●
Soupes de poisson				●	●															●	●
AUTRES ALIMENTS																					
Diététique	●			●									●	●		●	●	●		●	●
Ovoproduits				●									●	●							
Pâtes à crêpes / galettes / pancakes	●			●									●	●							



CONDITIONNEMENT

Nos premix CIMAGEL sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 15 ou 25 kg nets.
Nos palettes bois de 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP 15).

