



CATALOGUE INGRÉDIENTS FONCTIONNELS • ESSENTI'ALG

ESSENTI'ALG

Amélioration nutritionnelle et technologique de vos recettes grâce à des bioressources d'origine marine.

En raison de leur forte concentration naturelle en nutriments, les **algues** constituent d'excellents candidats pour les applications dans le domaine des aliments fonctionnels. Leurs capacités naturelles d'émulsification et de rétention d'eau renforcent également leurs propriétés techno-fonctionnelles, ce qui en fait des ingrédients alimentaires extrêmement polyvalents.

Une préparation à base d'algues alimentaires en poudre pour un apport nutritionnel 100 % naturel.

Ce mélange d'algues offre des **bienfaits nutritionnels importants et équilibrés**, notamment des protéines (acides aminés essentiels), des polysaccharides, des acides gras essentiels, des minéraux, des oligo-éléments et des vitamines. Il est conçu pour enrichir les formulations dans un large éventail d'applications alimentaires, notamment la transformation de la viande, les produits laitiers, la boulangerie, les plats préparés, les jus et boissons, ainsi que les biscuits.

Recette Applicative

Vin'Pesto

Ingrédients	%
ASSAISONNEMENT BASILIC	7,00 %
EAU	16,00 %
HUILE D'OLIVE	45,00 %
ESSENTI'ALG	3,50 %
EZENTIAL[®] ADVANCED SALT 47	1,40 %
PIGNONS DE PINS	10,00 %
POUDRE DE PARMESAN	15,00 %
LEVURE	0,40 %
AIL EN POUDRE	1,00 %
POIVRE BLANC EN POUDRE	0,50 %
CONSERVATEURS	0,20 %
Total	100,00 %



Conditionnement

Sacs en papier multicouches
de **20 kg net**



vinpai.com

contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00

146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

