



**Fournisseur d'ingrédients
et de solutions au secteur de
l'alimentation et des boissons**

BOISSONS



ÉDULCORANTS NON NUTRITIFS

Notre vaste gamme de polyols, monosaccharides, disaccharides, sirops et mélanges d'édulcorants non nutritifs est disponible avec différentes spécifications, selon les besoins du client.



Sweetner Blends			
Produit	Description	Application	Avantages
Berisweet 77A	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants, y compris le dextrose, l'aspartame, l'acésulfame K. Valeur SE : 1g= 2 cuillères à café	► Utilisé comme édulcorant de table	▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques ▪ Il n'augmente pas les niveaux de glucose dans le sang ▪ A un goût propre et sucré avec un démarrage rapide ▪ N'a pas d'arrière-goût persistant.
Berisweet 97	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants dont le Lacticol, l'Aspartame, l'Acésulfame K. Valeur SE : 1g= 2 cuillères à café	► Utilisé exclusivement comme édulcorant de table.	▪ Goût doux et franc ▪ Goût de sucre sans arrière-goût ▪ Peut être utilisé comme édulcorant en vrac ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques
Berisweet 120 & 120B	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants, dont le cyclamate de sodium, la saccharine de sodium et l'acésulfame K. Valeur SE : 80 seul ; 120 + sucre ; 200 + jus.	► Généralement, stable à la chaleur, peut être utilisé dans les pâtisseries, les jus de fruits ► Peut remplacer partiellement ou totalement le saccharose dans les cordiaux et les jus	▪ Goût doux et net ▪ A un goût de sucre sans arrière-goût ▪ Peut être utilisé comme édulcorant en vrac ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques
Berisweet 120A	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants dont le cyclamate de sodium, l'aspartame. Valeur SE : 120. Il est stable et soluble Aide au contrôle du poids Rehausse et intensifie les saveurs Effet synergique avec d'autres édulcorants Ne favorise pas la carie dentaire Convient aux diabétiques	► Sensible à la chaleur et peut être utilisé dans tous les produits laitiers	▪ Il est stable et soluble ▪ Aide au contrôle du poids ▪ Rehausse et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques
Berisweet 120D	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants incluant le cyclamate de sodium, le fructose, la saccharine de sodium, l'acésulfame K. Agent d'écoulement libre. Valeur SE : 160.	► Peut être utilisé comme substitut partiel ou total du saccharose dans les cordiaux, les sucettes glacées, etc.	▪ Goût doux et net ▪ A un goût de sucre sans arrière-goût ▪ Peut être utilisé comme édulcorant en vrac ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques.
Berisweet 150A	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants incluant le cyclamate de sodium, l'aspartame, l'acésulfame K.. Valeur SE : 150. .	► Peut être utilisé comme substitut partiel du saccharose dans les boissons gazeuses	▪ Il est stable et soluble ▪ Aide au contrôle du poids ▪ Rehausse et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques
Berisweet 160B	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants incluant le cyclamate de sodium, la saccharine de sodium, l'aspartame. Valeur SE : 160. .	► Peut être utilisé comme substitut partiel du saccharose dans le lait fermenté et le lait de céréales	▪ Il est stable et soluble ▪ Aide au contrôle du poids ▪ Rehausse et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques

Produit	Description	Application	Avantages
Berisweet 180	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants dont le cyclamate de sodium, l'acésulfame K, l'aspartame. Valeur SE : 180.	► Peut être utilisé comme substitut partiel du sucrose dans les boissons gazeuses. ► Pour les boissons RTD de régime, l'énergie est <30Kj/100mg	▪ Il est stable et soluble ▪ Aide au contrôle du poids ▪ Rehausse et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques
Berisweet 190	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants dont le cyclamate de sodium, le sucralose, l'acésulfame K, Valeur SE : 190. Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants dont le cyclamate de sodium, le sucralose, l'acésulfame K, Valeur SE : 190.	► Peut être utilisé comme substitut du sucrose dans les boissons gazeuses.	▪ Il est stable et soluble ▪ Aide au contrôle du poids ▪ Rehausse et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques
Berisweet 190B	variété d'édulcorants dont le cyclamate de sodium, l'acésulfame K, l'aspartame. Valeur SE : 190.	► Peut être utilisé comme substitut partiel du sucrose dans les boissons gazeuses.	▪ Il est stable et soluble ▪ Aide au contrôle du poids ▪ Rehausse et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques ▪ Stabilité exceptionnelle
Berisweet 450 A	Un mélange d'édulcorants artificiels fabriqué à partir d'une variété d'édulcorants dont l'acésulfame K, le sucralose. Valeur SE : 450	► Généralement stable à la chaleur ► Peut être utilisé comme substitut du sucrose dans les boissons gazeuses.	▪ Il est stable et soluble ▪ Aide au contrôle du poids ▪ Rehausse et intensifie les saveurs ▪ Effet synergique avec d'autres édulcorants ▪ Ne favorise pas la carie dentaire ▪ Convient aux diabétiques ▪ Stabilité exceptionnelle
Édulcorant à haute intensité			
Acesulfame K	L'acésulfame K est 200 fois plus sucré que le saccharose (sucre ordinaire), aussi sucré que l'aspartame, environ deux tiers de la saccharine et un tiers du sucralose. L'acésulfame de potassium a un goût propre et sucré, qui se manifeste rapidement et ne laisse pas d'arrière-goût persistant. À forte concentration, il a un arrière-goût légèrement amer. L'acésulfame de potassium a une taille de particule plus petite que le saccharose, ce qui permet un mélange plus uniforme avec d'autres édulcorants. L'acésulfame de potassium ne contient pas de calories et convient aux diabétiques.		
Aspartame	Est un édulcorant non saccharide utilisé comme substitut du sucre dans certains aliments et boissons. L'aspartame est environ 200 fois plus sucré que le saccharose. Même si l'aspartame produit quatre kilocalories d'énergie par gramme (17 kJ/g) lorsqu'il est métabolisé, la quantité nécessaire pour produire un goût sucré est si faible que sa contribution calorique est négligeable. Le goût sucré de l'aspartame dure plus longtemps que celui du saccharose, c'est pourquoi il est souvent mélangé à d'autres édulcorants artificiels comme l'acésulfame k pour produire un goût global plus proche de celui du sucre.		
Cyclamate de sodium	Le cyclamate de sodium est stable et soluble. Il est 30 à 50 fois plus sucré que le saccharose (sucre de table). Le mélange de 10 parts de cyclamate pour 1 part de saccharine est courant et masque les mauvais goûts des deux édulcorants.		
Saccharine de sodium	La saccharine de sodium est 300 à 400 fois plus sucrée que le saccharose, mais elle a un arrière-goût amer ou métallique, surtout à forte concentration. La saccharine est utilisée pour sucrer des produits tels que les boissons, les bonbons, les biscuits et les médicaments.		
Sucralose	Le sucralose est environ 320 à 1 000 fois plus sucré que le saccharose, trois fois plus sucré que l'aspartame et l'acésulfame de potassium, et deux fois plus sucré que la saccharine de sodium. La majorité du sucralose ingéré n'est pas dégradé par l'organisme, il est donc non calorique.		
Stevia	Édulcorant naturel et substitut de sucre extrait des feuilles de l'espèce végétale Stevia rebaudiana, les glycosides de stéviol de Stevia rebaudiana sont 30 à 320 fois plus sucrés que le saccharose. ▪ Utilisé dans la plupart des produits alimentaires et des boissons gazeuses. ▪ Facile à utiliser ▪ Longue durée de conservation ▪ 0 Calories ▪ Le goût se manifeste plus lentement et plus longtemps que celui du sucre. ▪ Certains de ses extraits peuvent avoir un arrière-goût amer ou de réglisse à des concentrations élevées.		



ÉDULCORANTS NATURELS



Produit	Description	Application	Avantages
Fructose cristallin	Le plus soluble dans l'eau de tous les sucres. Sucre monosaccharide dérivé de l'amidon. Valeur SE : 173 SE-value: 173	▶ Crème glacée ▶ Desserts lactés congelés	▪ Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) ▪ Empêche la cristallisation
Dextrose (Monohydrate & Anhydre)	Un sucre réducteur dérivé de l'amidon avec des propriétés fonctionnelles, sensorielles et nutritionnelles. Il a un goût agréable, propre, sucré et rafraîchissant. Valeur SE : 75	▶ Crème glacée ▶ Dessert lacté ▶ Boissons lactées s	▪ Améliore la sensation en bouche ▪ Améliore et intensifie le goût ▪ Diminue la perception du goût sucré
Érythritol	Alcool de sucre (polyol) ou hydrate de carbone hydrogéné dérivé du blé ou du maïs qui est fermenté à l'aide de levure.	▶ Crème glacée ▶ Crème pâtissière ▶ Yoghourt	▪ Substitut du sucre ▪ Améliore le contrôle de la glycémie ▪ Améliore la santé dentaire ▪ Réduit les calories jusqu'à 40%. ▪ Facteur de dépression du point de congélation (FPDF)
Sirop de glucose	Un sirop de sucre monosaccharide dérivé de l'hydrolyse de l'amidon. Valeur SE : 75	▶ Crème glacée ▶ Desserts lactés congelés	▪ Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) ▪ Empêche la cristallisation
Sirop de maïs à haute teneur en fructose	Sirop de sucre dérivé de l'hydrolyse de l'amidon en glucose et, dans certains cas, en fructose. Valeur SE : 100	▶ Crème glacée ▶ Desserts lactés congelés	▪ Facteur d'abaissement du point de congélation (FPDF) ▪ Empêche la cristallisation ▪ Abaisse la température de gélification de l'amidon
Sirop/ Poudre de maltito	Un alcool de sucre (polyol) ou un hydrate de carbone hydrogéné dérivé du blé ou du maïs. Il a un goût sucré franc et des propriétés similaires à celles du saccharose, ce qui en fait une alternative au sucre de haute qualité	▶ Crème glacée ▶ Yoghourt ▶ Dessert lacté	▪ Remplace le sucre ▪ Améliore le contrôle de la glycémie ▪ Améliore la santé dentaire ▪ Réduit les calories jusqu'à 40%. ▪ Facteur de dépression du point de congélation (FPDF)

EXTRAITS NATURELS



Produit	
Gomme d'acacia	Émulsifiant, texturant, aide à la santé digestive, à la gestion du poids, Stabilisateur, agent d'encapsulation (additif alimentaire) dans les arômes, les colorants, les boissons, les confiseries, les produits laitiers, les glaces. • Fibres solubles entièrement naturelles • Avantages prébiotiques prouvés • 90% de fibres sur poids sec. Acacia Seyal : a une teneur en fibres ≥90% sur poids sec. Aide à l'enrichissement en fibres, à la réduction des sucres et des calories Émulsion, encapsulation, texture dans les boissons, la boulangerie, les céréales, les snacks, la diététique et la nutrition, la confiserie, les produits laitiers.
Superfruit : extrait de figue de barbarie	Gestion du poids La beauté de l'intérieur. • Diminue la rétention d'eau • Améliore la forme du corps
Extrait d'olive	Santé cardiovasculaire • Protection du cholestérol LDL* • Antioxydant Favorise la santé cardiovasculaire et la glycémie chez les personnes en bonne santé. Contient jusqu'à 40 fois plus de polyphénols antioxydants bénéfiques pour la santé que l'huile d'olive vierge extra. L'arôme naturel de l'extrait de feuille d'olive se combine bien avec un jus vert ou un cordial de citron amer, tandis que l'arôme naturel de menthe poivrée ajoute un grand zeste à un thé glacé rafraîchissant à la menthe poivrée.
Extrait de canneberge	La poudre d'extrait de canneberge est utilisée dans les boissons aromatisées aux fruits, le thé glacé, l'eau aromatisée et les yaourts. La poudre d'extrait de canneberge est très soluble dans l'eau.
Gélatine or gelatine	Ingrédient alimentaire translucide, incolore, cassant (à l'état sec) et sans saveur, dérivé du collagène obtenu à partir de diverses parties du corps animal. Il est couramment utilisé comme agent gélifiant dans les aliments, les médicaments, les capsules de médicaments et de vitamines, ainsi que dans l'industrie du papier et des cosmétiques.



ARÔMES ET COLORANTS

Notre vaste gamme d'arômes et de colorants est conforme aux normes casher et halal, et se présente sous forme de poudre ou de liquide, avec des options naturelles ou artificielles



Produit	Description	Application	Avantages
Colorants synthétiques	Voici quelques colorants synthétiques approuvés pour les aliments : E104 : Jaune de quinoléine, E122 : Carmoisine, E124 : Ponceau 4R, E131 : Bleu patenté V, E142 : Vert S.	► Rendre les aliments plus attrayants, plus séduisants, plus appétissants et plus informatifs	- Compense la perte de couleur due à l'exposition à la lumière, à l'air, aux températures extrêmes, à l'humidité et aux conditions de stockage - Corrige les variations naturelles de couleur - Rehausse les couleurs qui se produisent naturellement - Permet aux consommateurs d'identifier des produits à vue, comme les arômes de bonbons ou les doses de médicaments.
Colorants naturels	Les caroténoïdes (E160, E161, E164), la chlorophylline (E140, E141), les anthocyanes (E163) et la bétanine (E162) constituent quatre grandes catégories de pigments végétaux cultivés pour colorer les produits alimentaires. D'autres colorants ou dérivés spécialisés de ces groupes principaux incluent : annatto (E160b), un colorant rouge-orange fabriqué à partir de la graine de l'achiote, colorant caramel (E150a-d), fabriqué à partir de sucre caramélisé, carmin (E120), un colorant rouge dérivé de l'insecte cochenille, dactylopius coccus, Jus de sureau (E163) lycopène (E160d), Paprika (E160c), curcuma (E100...).	► Rendre les aliments plus attrayants, plus séduisants, plus appétissants et plus informatifs	- Améliore la sensation en bouche - Améliore et intensifie le goût - Diminue la perception du goût sucré
Arômes	Notre vaste gamme d'arômes comprend la vanille, la fraise, l'orange, le chocolat, la banane, ainsi que des arômes tropicaux exotiques et des émulsions. Ces arômes sont largement utilisés dans le secteur des boissons pour obtenir un profil de goût attrayant et spécifique aux besoins des clients.		

CACAO ET CHICORÉE EN POUDRE

Nous fournissons une gamme de cacao en poudre durables provenant d'Afrique de l'Ouest. Différents produits sont disponibles en fonction de l'application du client et du produit final souhaité en termes de saveur, de couleur, de teneur en graisse, de pH et de finesse. Toutes les poudres sont testées pour garantir des conditions bactériologiques sûres et sont finement sélectionnées avec un large éventail de variétés pour répondre à toutes les applications.



Boissons chaudes	
Chicorée	Le café de chicorée, un substitut de café cultivé à partir de la plante Cichorium intybus, la racine de chicorée contient une fibre soluble connue sous le nom d'inuline. Cette fibre protège contre l'accumulation de cholestérol libre et offre d'autres avantages métaboliques, comme la promotion de l'absorption du fer. En plus de son utilisation dans les substituts de café. Les effets antioxydants de la chicorée peuvent prévenir la thrombose et l'inflammation.
Cacao naturel en poudre	Le cacao en poudre est naturellement acide, avec un pH compris entre 5,6 et 6,0. Notre cacao en poudre naturel a un fini vif, presque d'agrumes, dû à sa légère acidité. La poudre est d'un brun rougeâtre avec de fortes notes terreuses et boisées..
Cacao en poudre légèrement alcalinisé	Cacao en poudre qui a été traité avec un alcali pour neutraliser l'acidité naturelle du cacao. Une saveur plus douce et plus moelleuse avec des options de couleur brun rougeâtre, brun riche à brun foncé et un pH compris entre 6,7 et 7,2.
Cacao en poudre fortement alcalinisé	Cacao en poudre noir qui a été sévèrement traité avec un alcali pour obtenir un produit où le goût distinct du cacao est perdu. Ce produit est surtout utilisé pour sa couleur noire. Notez que le produit a une faible teneur en matières grasses et un pH d'environ 8.

INGRÉDIENTS FONCTIONNELS



Probiotiques	Les probiotiques sont des bactéries et des levures qui sont bonnes pour la santé. On les trouve généralement dans les aliments fermentés comme le yaourt, le vinaigre de cidre de pomme cru, les cornichons, certains fromages et les thés fermentés. Les probiotiques présentent une série d'avantages allant de la perte de poids et de la santé digestive à l'amélioration de la santé mentale et du système immunitaire.
Les protéines de lactosérum	Les protéines de lactosérum sont souvent la source privilégiée pour les boissons protéinées prêtes à boire en raison de leurs excellentes qualités nutritionnelles, de leur saveur fade, de leur facilité de digestion et de leur fonctionnalité unique dans les systèmes de boissons. Les avantages des protéines de lactosérum pour la santé comprennent une immunité renforcée, des propriétés anticancéreuses, un effet antiadhésif contre les agents pathogènes, ainsi que des propriétés antivirales, antimicrobiennes (propriétés de fixation du fer) et antihypertensives.
Lait entier en poudre	Lait entier frais et pasteurisé séché par pulvérisation. Peut être enrichi en vitamine A et D ainsi qu'en fer sur demande. Le produit ne contient aucun agent de conservation. Peut être utilisé dans différentes boissons : crème glacée, dessert laitier, lait reconstitué, yaourt, augmentation de la teneur en solides du lait, substitut du lait à durée de conservation prolongée.

VITAMINES ET MINÉRAUX



Product	Description	Application
Nutrifix Bev range	Spécialement conçu pour fortifier les boissons	► CSD, PSD, jus, boissons lactées, boissons énergétiques.

ADDITIFS



Régulateurs d'acidité	
Acide ascorbique	L'acide ascorbique ou vitamine C est un nutriment essentiel pour certains animaux et aussi pour les humains. La vitamine C est également ajoutée à certains jus de fruits et boissons au jus.
Agents anti-mousse	
Un antimousse ou un agent anti-mousse est un additif chimique qui réduit et empêche la formation de mousse dans les liquides de traitement industriel. Les termes agent anti-mousse et antimousse sont souvent utilisés de manière interchangeable. Les agents couramment utilisés sont les huiles insolubles, les polydiméthylsiloxanes et autres silicones, certains alcools, stéarates et glycols. L'additif est utilisé pour empêcher la formation de mousse ou est ajouté pour briser une mousse déjà formée.	
Conservateurs	
Benzoate de calcium	Il est utilisé de préférence aux autres sels d'acide benzoïque ou à ses esters dans les aliments en raison de sa meilleure solubilité et de sa sécurité pour l'homme. Il est utilisé dans les boissons gazeuses, les jus de fruits, les concentrés, le lait de soja, la sauce de soja et le vinaigre.
Benzoate de potassium	Permet aux boissons gazeuses d'avoir une durée de conservation plus longue en inhibant ou en arrêtant la croissance des micro-organismes tels que les levures, les moisissures et les bactéries.
Benzoate de sodium	Le benzoate de sodium est un agent de conservation alimentaire largement utilisé. Il est surtout utilisé dans les aliments acides comme les sauces à salade (c'est-à-dire l'acide acétique du vinaigre), les boissons gazeuses (acide carbonique), les confitures et les jus de fruits (acide citrique), les cornichons (acide acétique), les condiments et les garnitures de yaourt. Il est également utilisé comme agent de conservation dans les médicaments et les cosmétiques. Le benzoate de sodium est présent à l'état naturel, avec l'acide benzoïque et ses esters, dans de nombreux aliments. On le trouve naturellement en quantités infimes dans des fruits tels que les canneberges, les pruneaux et les pommes.
Natamicine	Il est utilisé pour retarder le développement des champignons dans les produits laitiers, les boissons et autres produits alimentaires. Il est utilisé en remplacement des conservateurs chimiques traditionnels, il a un impact neutre sur le goût et dépend moins du pH pour son efficacité, comme c'est souvent le cas avec les conservateurs chimiques.

BOISSONS ALCOOLISÉES



Levure de bière	
Levure de bière ANGEL	La levure de bière inactive est un ingrédient utilisé dans la production de bière et de pain. Elle est fabriquée à partir de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , un champignon unicellulaire. La levure de bière a un goût amer. Elle est recommandée pour la fabrication de la bière artisanale.
Fibres et agents de gonflement	
Fibre soluble	Fibre soluble à base de maïs, utilisée pour la réduction de l'inconfort digestif.
B- Glucan	Une fibre soluble de son d'avoine, utilisée dans les boissons et les barres de céréales.
Polydextrose	Il s'agit d'un glucide complexe composé de glucose, d'acide citrique et de sorbitol, qui forme une matrice gélifiée très visqueuse contribuant à l'onctuosité et à la sensation en bouche. Il s'agit d'un ingrédient alimentaire polyvalent utilisé pour remplacer le sucre, les graisses et les calories et pour augmenter la teneur en fibres des aliments et des boissons. Il sert également de stabilisateur, d'agent de charge et contribue à maintenir un taux d'humidité idéal dans un aliment. Le polydextrose est utilisé efficacement pour aider à conserver la sensation en bouche dans les boissons à teneur réduite en sucre, à faible teneur en sucre et sans sucre.
Insuline	Une fibre alimentaire soluble naturelle qui est dérivée de la racine de chicorée. Elle est utilisée dans les boissons lactées. Elle donne du corps et travaille en synergie avec les édulcorants à haute intensité pour renforcer le goût sucré tout en masquant tout arrière-goût.

STABILISATEURS/MÉLANGES



Ingrédients uniques	
CMC	La carboxyméthylcellulose est un dérivé de la cellulose comportant des groupes carboxyméthyle. La CMC est utilisée dans l'alimentation sous le numéro E466 ou E469 (lorsqu'elle est hydrolysée par voie enzymatique) comme modificateur de viscosité ou épaississant, et pour stabiliser les émulsions dans divers produits, notamment les crèmes glacées. Elle est également un constituant de nombreux produits non alimentaires, tels que le dentifrice, les laxatifs, les pilules amaigrissantes, les peintures à l'eau, les détergents, l'encollage des textiles, les blocs thermiques réutilisables et divers produits en papier. Elle est utilisée principalement parce qu'elle a une viscosité élevée, qu'elle n'est pas toxique.
Gomme de guar	Également connue sous le nom de gomme d'acacia ou E414, la gomme arabique est un émulsifiant et un stabilisateur fabriqué à partir des branches de l'acacia du Sénégal. C'est également un ingrédient du chocolat et des bonbons, mais le rôle qu'elle joue dans l'industrie des boissons gazeuses est le plus important : elle lie le sucre à la boisson. En fait, c'est une colle comestible.
Gomme de caroube	La gomme de caroube, également connue sous le nom de gomme de caroube, est un ingrédient alimentaire produit naturellement à partir des graines de caroubiers cultivés dans la région méditerranéenne. C'est un galactomannane couramment utilisé comme agent épaississant et gélifiant, qui agit en synergie avec d'autres hydrocolloïdes tels que la carraghénane ou la gomme de xanthane pour une meilleure gélification et un meilleur contrôle de la synérèse.
Mélanges/systèmes de stabilisateurs	
Amesi a la capacité d'adapter les mélanges de stabilisateurs ou de développer des mélanges en fonction des exigences du client. Cela permet d'assurer que nous répondons aux exigences fonctionnelles spécifiques et ciblées du client.	
STAZ BEV - JUC	Système stabilisateur utilisé pour les jus de fruits. Le système stabilisateur est composé de cellulose et de gomme végétale.
STAZ BEV - DYO	Système stabilisateur utilisé pour les boissons au lait acidulé, à base de yaourt ou de babeurre. Ce système stabilisateur s'hydrate partiellement dans l'eau froide et s'hydrate complètement au-dessus de 85 degrés Celsius. Ce mélange de stabilisateurs est composé de pectine, de LBG et de CMC.
STAZ BEV - FD	Système stabilisateur utilisé dans les boissons aromatisées et s'hydratant complètement dans l'eau froide. Ce système stabilisateur est un mélange de CMC et de dextrose.
STAZ BEV - FTD	Système stabilisateur utilisé dans les boissons aux fruits. S'hydrate partiellement dans l'eau froide et s'hydrate complètement au-dessus de 85 degrés Celsius. Ce système stabilisateur est un mélange de gomme Gellan, de pectine et de dextrose.
STAZ BEV - FSTD	Système stabilisateur utilisé dans les boissons aux fruits congelées (boissons gazeuses). S'hydrate partiellement dans l'eau froide et s'hydrate complètement au-dessus de 85 degrés Celsius. Ce système stabilisateur est un mélange de gomme Gellan, de pectine et de dextrose.



Siège social (Afrique du Sud):

Succursale Kenya:

Succursale Nigeria:

Succursale Cameroon:

Succursale Côte d'Ivoire:

Succursale Mozambique:

Succursale Uganda:

Succursale Zambia:

Unit 3, Amorosa Office Park, Corner Doreen and Lawrence Rd, Ruimsig, Roodepoort • sales@amesi.co.za • +27 11 958 0021

Nairobi Gate Industrial Park, Eastern Bypass, Mini Units, Number 10, Nairobi, Kenya • sales@amesi.co.ke • +254 716 277 485

1st Floor, First Cosia Tower, 6 Gbangba Street, Off Sadiku Street, Ilasamaja, Lagos • sales@amesi.co.za • +234 806 691 5935, +234 802 304 8391

Youpwe – Bonapriso, B.P. 5627, Douala • sales@amesi.co.za • +237 694 25 7272

Centre d'affaires CO.LAB, 2 Plateaux Vallon – Rue des jardins, Abidjan • sales@amesi.co.za

Av. Acoros De Lusaka Bairro Machava Num 803, R/C Cidade De Matola • sales@amesi.co.za • +258 87 713 2020

21-31 Rashid Khamis Rd, Mukwano Mall, Old Kampala, Kampala Central Division, Nakasero Iii, Kampala, Uganda
sales@amesi.co.ug • +256 200 991 132

Plot 487A Kalunguti Rd, Off Leopards Hill, New Kasama - Lusaka, Zambia • sales@amesi.co.zm • +260 211 265 224