



Amesi
making inroads to the world

**Fournisseur d'ingrédients et de
solutions pour les secteurs de
l'alimentation et des boissons**

CONFISERIE



AMIDONS

Notre gamme d'amidons est obtenue à partir de sources telles que le maïs, le blé, la pomme de terre, le riz, le manioc et le tapioca.



Produits	Description	Application	Avantages
Amidon de blé sans gluten	Un produit dérivé de l'amidon de blé et qui a subi des processus de lavage pour diminuer le niveau acceptable dans la norme du Codex. Confiserie, boulangerie et snacks, enrobage, pâtes à frire, panure, desserts lactés.	► Confiserie, boulangerie et snacks, enrobage, pâtes à frire, panure, desserts lactés. ► Fromage, sauces, mélanges secs, bière et boissons alcoolisées.	▪ Amélioration de la texture, épaississant et stabilisant ▪ Gélifiant et agent gonflant ▪ Amélioration de la durée de conservation et aide à l'extrusion
Amidons à mouler	Un type d'amidon de maïs qui est utilisé pour le moulage dans les confiseries.	► Gommages, gelées et produits à base de réglisse	▪ Agent gélifiant, liant et gélatinisant. ▪ Bonne stabilité à haute température et bonne aptitude au moulage. ▪ Excellente transparence
Amidons de maïs natifs	Poudre fluide de couleur blanche à jaune clair fabriquée à partir de l'endosperme du grain de maïs.	► Sauces, sirop de maïs et produits de boulangerie	▪ Texturation et épaississement
Amidon de pomme de terre indigène	Une fine poudre blanche obtenue par extraction physique des pommes de terre avant d'être lavée et séchée en poudre.	► Sauces, produits carnés, produits instantanés, crèmes pudding, aliments pour bébés, confiseries, snacks, préparation de fruits, produits de boulangerie et produits à base de soja.	▪ Épaississant et stabilisateur à liant universel ▪ Agent gélifiant et gonflant ▪ Extension de la durée de conservation ▪ Liaison / rétention d'eau ▪ Corps, sensation en bouche et agent gonflant ▪ Aide à l'extrusion

PROTÉINE DE BLÉ

Our starter-culture range blends are freeze-dried single strain blends, which have low post-acidification and are widely used in the production of cheese, kefir and fermented milk products. The range are DVI (Direct Vat Inoculation)



Protéine de blé modifiées			
Produits	Description	Application	Avantages
Protéines de blé solubles	Sont fabriquées à partir de gluten de blé vital. Présentent une excellente solubilité dans l'eau, ce qui permet de les utiliser dans une large gamme d'applications alimentaires et de boissons.	► Pâtes, céréales pour petit-déjeuner, snacks extrudés et boissons.	▪ Bonne solubilité ▪ Propriétés texturisantes et liantes accrues.
Protéine de blé indigène			
Produits	Description	Application	Avantages
Gluten de blé vital	Une protéine naturelle en poudre fine légèrement jaune qui est fabriquée à partir de l'extraction de l'amidon de la farine de blé.	► Pâtes, céréales pour petit-déjeuner, snacks extrudés Pain, pâtisseries et pâtes à frire.	▪ High protein content ▪ Reduce moisture retention and improve elasticity



ÉDULCORANTS LIQUIDES

Notre large gamme d'édulcorants naturels liquides et de mélanges d'édulcorants non nutritifs est disponible avec différentes spécifications, selon les besoins du client.



Produits	Description	Application	Avantages
Maltodextrine liquide	Un liquide transparent à jaune pâle qui est fabriqué par hydrolyse de l'amidon. Il confère un goût léger et sucré et une viscosité élevée.	▶ Aliments pour nourrissons, crèmes glacées et sorbets ▶ Boissons gazeuses, crèmes à café, nutrition sportive et arômes	▪ Inhibe la cristallisation ▪ Agent gonflant
Sirop de glucose	Produit liquide visqueux et clair, dérivé de la canne à sucre. Il peut être utilisé comme édulcorant ou ingrédient dans la transformation et la préparation des aliments.	▶ -Sucreries, boissons, plats cuisinés, glaces et aliments transformés et produits laitiers ▶ Produits de boulangerie, sauces, confitures, bonbons durs, fondants, sucettes, caramels, chewing-gum et boissons alcoolisées	▪ Faible point de congélation ▪ Empêche la cristallisation et l'oxydation des bonbons
Sirops à faible teneur en fructose	Liquide transparent à jaune clair, peu visqueux, au goût sucré. Il associe le goût sucré du fructose aux propriétés d'autres édulcorants pour améliorer la stabilité.	▶ Confiseries aérées, barres chocolatées, confitures et marmelades, fruits confits, crèmes glacées et sorbets	▪ Agit comme un agent anti-cristallisation, prolonge la durée de conservation et abaisse le point de congélation ▪ Renforce la saveur et équilibre le goût sucré. ▪ Stabilisateur
Sirops à haute teneur en fructose	Liquide jaune clair et légèrement visqueux produit par de multiples processus enzymatiques. Il est utilisé comme édulcorant et substitut du saccharose.	▶ Boulangerie, boissons, confiserie et produits laitiers Snacks et céréales	▪ Améliorer l'arôme
Sirop de glucose séché	Poudre blanche, soluble, inodore, légèrement hygroscopique, obtenue par séchage par pulvérisation de glucides concentrés.	▶ Pâtes, biscuits mous ▶ Fourrages et barres de céréales ▶ Aliments pour bébés, aliments surgelés, mousses non laitières, épices et assaisonnements ▶ Crème glacée, sorbets et crème fouettée	▪ Optimisation de la texture et amélioration de la sensation en bouche Agent de charge ayant des propriétés épaississantes ou liantes
Maltodextrines	Poudre blanche ou jaune obtenue par hydrolyse de l'amidon et du sucre d'amidon..	▶ Fruits en conserve, snacks, céréales, desserts, puddings instantanés et sauces -Lait, crème glacée, chocolat et biscuits	▪ Bonne fluidité, solubilité, émulsification et stabilité ▪ Anti-recristallisation et faible absorption d'eau.
Combinaison de saccharose, de fructose et de sirop de glucose	Un sirop concentré d'hydrates de carbone liquide transparent à jaune clair avec une faible viscosité. Ce produit est couramment utilisé comme édulcorant.	▶ Boissons, produits de boulangerie, snacks et produits laitiers	▪ Améliore la texture, renforce le goût et prolonger la durée de conservation

FIBRES

Nos fibres alimentaires sont un ingrédient sucrant alternatif idéal pour réduire les sucres, enrichir les fibres et améliorer la santé gastro-intestinale.



Produits	Description	Application	Avantages
Sirop de fructooligosaccharides	Un sirop d'hydrate de carbone nutritif transparent à jaune clair avec une faible viscosité. Ce produit est couramment utilisé comme édulcorant.	▶ Gâteaux, biscuits, céréales pour petit-déjeuner, yaourts, crèmes dessert, glaces, bonbons, préparations pour nourrissons et compléments alimentaires	▪ Conservateur
Fructooligosaccharides en poudre	Une poudre blanche hautement soluble qui possède 30% du pouvoir sucrant du saccharose.	▶ Céréales pour petit-déjeuner, yaourts, glaces, bonbons, desserts, crèmes, préparations pour nourrissons, compléments alimentaires et aliments à faible indice glycémique	▪ Remplacent le sucre Enrichissent les fibres et améliorent le goût ▪ Effets prébiotiques dans les aliments ou les boissons

STABILISATEURS

Extraits principalement de substances naturelles, les stabilisants, les épaississants et les gélifiants sont des additifs directs approuvés, incorporés dans les aliments pour leur conférer une structure, une viscosité, une stabilité et d'autres qualités, comme le maintien de la couleur existante.



Produits	Description	Application	Avantages
Pectin	Essential polysaccharides found in plants derived from primary citrus fruits.	- Polysaccharides essentiels que l'on trouve dans les plantes dérivées des agrumes primaires. - Confitures, gelées, sucettes glacées et jus de fruits Yaourts et boissons lactées, glaces, crèmes fouettées, gels de lait, desserts et sauces à salade	Gélifiants, épaississants et stabilisants
Lécithine	Additif alimentaire provenant du soja et d'autres sources.	Produits de boulangerie, confiserie, produits laitiers, chocolat, pâtes à tartiner et huiles de cuisson	- Antioxydant et protecteur de goût - Lubrifiant et émulsifiant
Gélatine	Ingrédient alimentaire translucide et sans saveur fabriqué à partir de collagène extrait de parties du corps d'animaux.	Desserts, baguettes, guimauves et bonbons gommeux	- Épaississant, gélifiant, stabilisateur et émulsifiant - Viscosité, chélation, stabilité et suspension des solides - Aide à la stabilisation de la mousse, contrôle de la synérèse - Contrôle de la sensation en bouche ou de la texture - Stabilité au gel-dégel
Sorbitol	Alcool de sucre également connu sous le nom de glucitol obtenu à partir de fruits et de plantes par réduction du glucose, ce qui transforme le groupe aldéhyde converti en groupe hydroxyle.	Confiserie, pâtisserie, dessert congelé, biscuit, gâteau, dragée et chocolat	- Attribue un tiers de calories en moins que le saccharose - Anti-cristallisation et anticariogène - Hydratant et - Stabilisant
Gomme xanthane	Polysaccharide de poids moléculaire élevé produit par la fermentation d'hydrates de carbone avec <i>Xanthomonas campestris</i> . Stabilité à très haute température et au pH	Assaisonnements pour salades, sauces, texture pour crème glacée et pâtisserie sans gluten	- Épaississant résistant aux sels et aux acides - Aide à la stabilisation de la mousse et au contrôle de la synérèse - Contrôle de la sensation en bouche ou de la texture et contrôle des cristaux de glace - Offre une stabilité au gel-dégel - Épaississant, stabilisant et émulsifiant
Gomme de guar	Polysaccharide naturel dérivé de l'endosperme des graines d'une plante appelée <i>Cyamopsis tetragonolobus</i> .	Crème glacée, boulangeries, boissons, confiseries, bonbons, produits laitiers, sauces, sirops, nappages et garnitures	- Pseudoplastique, stable à la température et aux fluctuations du pH - Stabilisation, émulsification, conservation et rétention d'eau - Amélioration de la teneur en fibres hydrosolubles - Agent liant



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. Acordos De Lusaka Bairro Machava Num 803, R/C Cidada 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