COMMUNIQUE DE PRESSE

ALTOSEL REDUCTION DE LA TENEUR EN SEL





20 août 2008

Diminuer la quantité de sel tout en maintenant les qualités organoleptiques des produits, un objectif garanti avec la gamme de mixes et prémixes ALTOSEL.

Pour répondre à la problématique de réduction de sel préconisée au niveau gouvernemental, Eurogerm a développé une gamme complète pour la meunerie et la boulangerie industrielle. Ce projet a mobilisé les experts de l'institut ARPEGES d'Eurogerm pour la validation de la formulation en jury d'analyse sensorielle. Parallèlement à cette validation organoleptique, la conformité réglementaire de la formulation et des allégations associées a été avalisée par la DGCCRF¹.

L'AFSSA² préconise dans son rapport sel (ainsi que dans les deux versions du Programme National Nutrition-Santé) de réduire la consommation de sel. Le PNNS³ 1 demande de diminuer de 25% la teneur en sel des produits de panification, le PNNS 2 étudie la possibilité d'imposer une teneur en sel maximal de 18g/kg de farine dans la réglementation.

Afin de faciliter ces mises en œuvre et pour obtenir des produits "pauvres en sel", Eurogerm propose les mixes et prémixes *ALTOSEL* pour la meunerie et la boulangerie industrielle.

Conçus pour permettre de diminuer la quantité de sel des produits de panification tout en maintenant les qualités organoleptiques des produits, ils proposent également une correction technologique adaptée à chaque application.

La formulation d'AltoSel® sel se base sur la combinaison d'ingrédients clé à but organoleptique : « une source de saveur salée et des composés d'ajustement gustatif, auxquels s'ajoutent des régulateurs technologiques adaptables à tous les diagrammes de fabrication de pain. »

Plusieurs versions sont disponibles, clean label ou avec additifs, selon les besoins des marchés.

Contact Presse : Eurogerm - Unité communication - Emmanuelle DEROSSI Tél +33 (0)3 80 730 771 - Fax + 33 (0)3 80 730 770 - email : communication@eurogerm.com





¹ Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

² Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

³ Programme National Nutrition et Santé