



Fromage végétalien **Ingrédients**



Poussés par des préoccupations de santé, d'environnement et de bien-être animal, **les consommateurs recherchent de plus en plus à intégrer la version végétalienne des fromages dans le cadre de leur alimentation.**

Ce n'est un secret pour personne : les consommateurs sont le moteur de la croissance importante des produits faits d'ingrédients sains et simples. La demande en faveur des produits vantant leur côté naturel, à base de plantes et sans OGM est à l'origine d'innovations entraînant des changements essentiels, des aliments préemballés au rayon des produits laitiers. Parlons chiffres : selon les données de Mintel, l'offre de produits « sans OGM » a augmenté de 6 000 % de 2010 à 2018!

Cette évolution impulsée par les consommateurs n'est nulle part plus évidente qu'au rayon des produits laitiers où la demande des consommateurs pour des alternatives au lait traditionnel se voit nettement dans le facing. Quelle est la prochaine étape ? Pas la peine d'aller chercher très loin; le fromage végétalien montre déjà des signes de croissance significative. Dans les 12 mois précédents octobre 2019, les lancements de fromages végétaliens ont représenté 6 % des développements de nouveaux produits en Amérique du Nord, en hausse de 4 % par rapport aux 12 mois précédents¹. Et cette croissance n'est pas seulement poussée par les végétaliens. De nombreux consommateurs cherchent à modérer leur consommation de viande et de produits laitiers pour des raisons de santé et d'environnement.

Chez Univar Solutions, nous comprenons que se démarquer dans la catégorie des fromages végétaliens n'est pas qu'une simple affaire de reformulation rapide. Même si les consommateurs cherchent à disposer d'une offre de fromages végétaliens, ils veulent le goût et les caractéristiques du fromage traditionnel. Nous sommes là pour vous aider. Nous disposons des produits à même d'améliorer le goût, la qualité et les caractéristiques de votre fromage végétalien. Nous disposons des ingrédients et de l'expertise nécessaire pour vous aider à créer des produits fromagers non laitiers qui imitent le fromage laitier en termes de saveur, de texture et de caractéristiques.

Source : 1. Mintel

PRODUIT	FOURNISSEUR	FONCTIONNALITÉ
Huile de noix de coco	Cargill	Huile pour la texture, la sensation en bouche et le fondant
Huile de palme	Cargill	Huile pour la texture, la sensation en bouche et le fondant
Fécule de pomme de terre	Cargill	Épaississant, liant et gélifiant
Amidon de tapioca	Cargill	Épaississant, liant et gélifiant
Amidon de maïs modifié	Cargill	Épaississant, liant et gélifiant
Phosphate tricalcique	Innophos, ICL	Solutions tampons et enrichissement calcique
Citrate tricalcique	Jungbunzlauer	Solutions tampons et enrichissement calcique
Pyrophosphate acide de sodium	Innophos, ICL	Solution tampon
Phosphate disodique	Innophos, ICL	Solution tampon, émulsifiant et stabilisation des protéines
Sel de mer	Morton Salt	Saveur et conservation
Sub4salt®	Jungbunzlauer	Réduction du sodium
Salona®	ICL	Réduction du sodium
Acide lactique – végétalien	Jungbunzlauer	Acidifiant, saveur et conservation
Acide citrique	Jungbunzlauer	Acidifiant, saveur et conservation
Gomme xanthane	Jungbunzlauer, Cargill	Épaississant, liant et texture
Tocophérols mixtes	Camlin	Conservation naturelle
Extrait de romarin	Camlin	Conservation naturelle
Lécithine de tournesol	Cargill	Émulsifiant et agent de démoulage
Lécithine de canola	Cargill	Émulsifiant et agent de démoulage

**Pour commander, appelez-nous au +1-855-888-8648
ou visitez univarsolutions.com/food**



Les informations contenues dans ce document peuvent être modifiées sans préavis et vous devez contacter le fabricant pour confirmer. Lisez et suivez la fiche signalétique du produit (« FDS ») pour votre santé. Toutes les informations sont basées sur des données obtenues du fabricant ou d'autres sources techniques reconnues. Univar Solutions Inc. et ses sociétés affiliées (« Univar ») fournissent ces informations « en l'état » et ne font aucune déclaration ni garantie, expresse ou implicite, concernant l'exactitude ou la suffisance des informations et déclinent toutes les garanties implicites. Univar n'est pas responsable des dommages résultant de l'utilisation ou de la non-utilisation des informations et chaque filiale d'Univar est responsable de ses propres actions. Toutes les transactions impliquant ce(s) Produit(s) sont soumises aux Conditions générales d'Univar, disponibles sur univarsolutions.com ou sur demande.

© 2020 Univar Solutions Inc. Tous droits réservés. Univar, les insignes de collaboration et les autres marques de commerce identifiées sont la propriété de Univar Solutions Inc. ou de ses sociétés affiliées. Toutes les autres marques de commerce n'appartenant pas à Univar Solutions Inc. ou à des sociétés affiliées qui apparaissent dans ce document sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.
PC-CAN-FI-0013V-0920