



## NOS SOLUTIONS INNOVANTES CLEAN LABEL

CFIA 2024





## SOMMAIRE

NOS PARTENAIRES .....	3
MICRO PROTEIN P6 .....	4
MUFFIN PROTÉINÉ VANILLE CHOCOLAT .....	5
SALTEC NATURAL 065 .....	6
SOUPE PROTÉINÉE AUX 5 LÉGUMES .....	7
GAMME CITRI-FI® .....	8
COMPARATIF CITRI-FI® 100 & CITRI-FI® 400 .....	9
BOISSON VÉGÉTALE À LA NOIX DE COCO .....	10
SAUCE PIZZA PARFAITE .....	11
MELTEC® .....	12
HI-SMOOTH .....	13
HI-FIBRE 115 .....	14
HI-FIBRE WF .....	15
HI-SHIELD .....	16
HI-COATING FF EVOLUTION .....	17
PROTEIOS .....	18
RECETTES VÉGÉTALES PROTEIOS.....	19



# NOS PARTENAIRES



Entreprise mondiale de technologie des ingrédients, CSM Ingrédients développe des solutions de produits semi-finis, faciles d'emploi, destinées à la BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie).



Société de biotechnologie, FIBERSTAR® produit et commercialise des fibres d'agrumes naturelles réalisées à partir d'un co-produit du processus d'extraction de l'industrie du jus. Ces fibres possèdent des propriétés texturantes, émulsifiantes et stabilisantes.



Essenza développe des ingrédients fonctionnels Clean label pour les applications crèmes glacées.



HIFOOD® développe et produit des fibres végétales ainsi que des ingrédients fonctionnels innovants. Soucieux de répondre aux exigences des consommateurs, HIFOOD® propose une gramme de produits durables, Clean label, sans allergènes, à base de plantes et utilisables à faible dosage.



Nestlé Professional propose une gamme de cafés solubles aux différentes notes aromatiques comme l'arabica, le robusta ainsi que de la chicorée.



BASF Human Nutrition fournit des ingrédients fonctionnels haute performance destinés aux industries agroalimentaires.

## Lexique applications



Barres de céréales  
Boissons



BVP



Glaces et sorbets



Nutrition sportive



Plats cuisinés



Produits laitiers



Produits surgelés



Sauces  
Snacking



Végétal  
Viandes



# MICRO PROTEIN P6



## Protéine de pois micronisée

Fabriquée à partir d'une technologie innovante, MICRO PROTEIN P6 répond à la demande croissante du marché alimentaire d'enrichissement en protéines.



### CARTE D'IDENTITÉ

**Producteur :** HIFOOD®

**Déclaration :** Protéine de pois

**Origine botanique :** Pois

**Aspect :** Poudre

**Certifications :** Kasher, Halal

**Mise en œuvre :** Incorporer la protéine avec les ingrédients en poudre

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- Isolat de protéines de **POIS**
- Possède une **GRANULOMÉTRIE TRÈS FINE**
- Permet un **APPORT EN PROTÉINES (> 80 %)**
- Ne change pas la **TEXTURE**
- Pas de **OFF-NOTES**

### ZOOM sur... SPONGOLIT® 50 RS

Basé sur une formulation associant émulsifiants et protéines laitières, le SPONGOLIT® 50 RS est une **base foisonnante** qui permet de réaliser des gâteaux allant de la génoise aux cakes.

De mise en œuvre simple, il garantit une **régularité de l'alvéolage et du volume** et permet un **gain de productivité**.



Permet l'allégation  
«source de protéines»  
ou «riche en protéines»

### BÉNÉFICE

Enrichissement en protéines  
pour allégation ou  
amélioration du Nutri-score



# MUFFIN PROTÉINÉ VANILLE CHOCOLAT



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	SUCRE	13,00
A	FARINE T45	16,00
A	POUDRE À LEVER - BOESON 100 25	1,30
A	SEL	0,20
A	LAIT EN POUDRE DEMI-ÉCRÉMÉ	2,00
A	HI-FIBRE 115	0,70
A	SPONGOLIT® 50 RS	0,50
A	MICRO PROTEIN P6	7,50
A	SORBATE DE POTASSIUM	0,30
B	ŒUF ENTIER PASTEURISÉ	22,00
B	ARÔME VANILLE NATUREL - SENSIENT	0,15
B	EAU	14,35
C	HUILE DE TOURNESOL	17,00
D	PÉPITES DE CHOCOLAT	5,00

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie (KJ)	1460
Energie (Kcal)	350
MG (g)	20,7
Dont AGS (g)	3,8
Glucides (g)	29,1
Dont Sucres (g)	17,0
Protéines (g)	10,7
Sel (g)	1,2
Fibres (g)	2,3



## PRÉPARATION

- 1 - Ajouter tous les ingrédients secs (A) dans un bol et mélanger les manuellement à l'aide d'un fouet
- 2 - Dans le bol du robot pâtissier, ajouter les ingrédients secs mélangés, les œufs, l'arôme et l'eau (A+B). Mélanger à petite vitesse pendant 1 min avec la feuille. Racler à l'aide d'une cuve
- 3 - Tout en continuant de mélanger à petit vitesse, ajouter l'huile (C) progressivement
- 4 - Continuer de mélanger l'appareil à vitesse moyenne pendant 4 min
- 5 - Ajouter les pépites de chocolats (D) et mélanger 1 min à petite vitesse
- 6 - Appliquer un spray anti adhésif TRENNOIL sur les moules à muffin (diamètre 7 cm)
- 7 - Déposer la pâte dans les moules à muffin (40 g de pâte/moule)
- 8 - Cuire au four ventilé, 22 min à 160°C environ

Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



Laissez-vous tenter par nos délicieux muffins riches en protéines à la vanille et aux pépites de chocolat !



# SALTEC NATURAL 065



## Solution de réduction de sel

Pour une réduction du sel en Clean label avec plus de saveur et moins de sodium.

### CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Sel marin, arômes naturels

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : À incorporer directement dans la masse

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

Solution basée sur une association de SEL MARIN et d'ARÔMES NATURELS pour :

- RÉDUIRE la teneur en sodium
- RENFORCER la perception de la saveur salée
- MASQUER les notes amères
- Tout en préservant les PROPRIÉTÉS DE CONSERVATION du sel traditionnel

### ZOOM sur... HI-BOOSTER 001

HI-BOOSTER 001 est un extrait de levure qui agit comme **exhausteur de goût**. Il est **sans off-notes** et permet **une réduction de la teneur en sel**, tout en conservant la même perception de salinité.

Il convient à toutes les applications alimentaires (boulangerie, sauces, assaisonnements, farces ...) à partir de 1 %.



SEL DE CUISINE



SALTEC NATURAL 065

Teneur en sodium / 100 g	38,7 g	24,5 g
--------------------------	--------	--------

### BÉNÉFICE

Un remplacement en 1:1 permet une réduction de 35 % de sodium



# SOUPE PROTÉINÉE AUX 5 LÉGUMES



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	POMMES DE TERRE	9,40
A	POIREAUX	5,00
A	NAVETS	2,50
A	CAROTTES	14,00
A	EAU	58,50
A	OIGNONS ÉMINCÉS SURGELÉS	2,50
A	HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA	1,00
A	COURGETTES EN RONDELLES SURGELÉES	5,00
B	SALTEC NATURAL 065	0,35
B	HI-BOOSTER 001	0,20
B	BASILIC DÉSHYDRATÉ	0,05
B	MICRO PROTEIN P6	1,50

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Énergie (KJ)	125
Énergie (Kcal)	30
MG (g)	1,1
Dont AGS (g)	0,2
Glucides (g)	2,8
Dont Sucres (g)	0,9
Protéines (g)	1,7
Sel (g)	0,3
Fibres (g)	0,9



## PRÉPARATION

- 1 - Laver, éplucher et couper tous les légumes frais
- 2 - Dans une casserole, ajouter les légumes et l'huile d'olive (A) et les faire revenir 5 min à feu moyen
- 3 - Ajouter l'eau et faire bouillir pendant 25 min à feu moyen avec le couvercle. Mélanger de temps en temps
- 4 - Transvaser le tout dans le bol du Thermomix® et ajouter tous les ingrédients secs (B). Mixer les légumes à une vitesse de 2000 RPM pendant 1 min



Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



Découvrez notre soupe protéinée aux 5 légumes, idéale pour une alimentation saine et équilibrée, tout en vous apportant l'énergie dont vous avez besoin !

# GAMME CITRI-FI®



## Fibre fonctionnelle d'agrumes

La gamme CITRI-FI® se démarque par son procédé d'extraction spécifique et breveté permettant d'obtenir une solution unique pour substituer les additifs tels que les amidons, les gommes alimentaires et les émulsifiants.

### CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : FIBERSTAR®

Déclaration : Fibre d'agrumes

Origine botanique : Agrumes

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- Fibre issue d'un process **SANS TRAITEMENT CHIMIQUE**
- Grande capacité de **RÉTENTION D'EAU**
- Propriétés **ÉMULSIFIANTES**
- Améliore la **TEXTURE** et la **STABILITÉ** de nombreux produits
- **DISPERSION** à froid et à chaud
- Résistance à la **CONGÉLATION / DÉCONGÉLATION**

### UN PROCÉDÉ BREVETÉ

La gamme Citri-Fi® est produite à partir de co-produits de l'industrie des jus de fruits.



Son procédé d'extraction unique ouvre mécaniquement la paroi cellulaire fibreuse, libérant ainsi les fibres solubles et insolubles ainsi que les protéines.



Le jus de fruits produit est ensuite commercialisé.



### BÉNÉFICE

Produit upcyclé

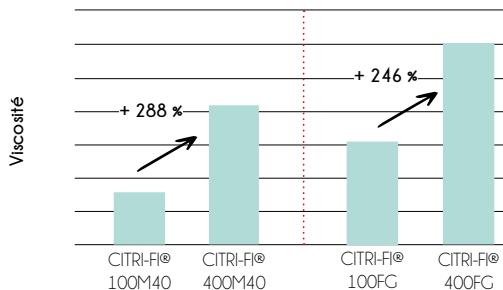


# COMPARATIF CITRI-FI® 100 & CITRI-FI® 400

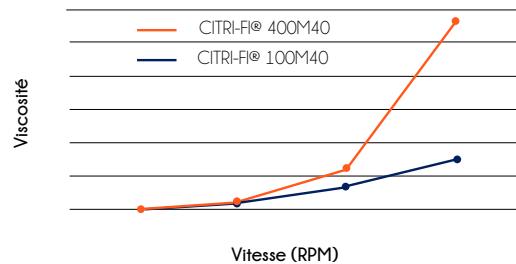


	CITRI-FI® 100	CITRI-FI® 400
<i>Certification BIO</i>	Non	Oui 
<i>Granulométries</i>	CITRI-FI® 100 : 595 µm CITRI-FI® 100FG : 149 µm CITRI-FI® 100M40 : 74 µm	CITRI-FI® 400M40 : 75 µm CITRI-FI® 400FG : 149 µm
<i>Teneur en fibres</i>	77,5 %	77,5 %
<i>Calories</i>	205 Kcal	205 Kcal

COMPARAISON DE VISCOSITÉ PAR RÉFÉRENCE



IMPACT DE LA VITESSE DE CISAILLEMENT SUR LA VISCOSITÉ



# BOISSON VÉGÉTALE À LA NOIX DE COCO



ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	EAU	93,31
A	PURÉE DE NOIX DE COCO	3,00
A	SIROP DE RIZ	3,00
A	CITRI-FI® 100M40	0,30
A	LITHOTHAMNE	0,34
A	SEL	0,05

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie (KJ)	125
Energie (Kcal)	30
MG (g)	1,1
Dont AGS (g)	0,2
Glucides (g)	2,8
Dont Sucres (g)	0,9
Protéines (g)	1,7
Sel (g)	0,3
Fibres (g)	0,9

CARACTÉRISTIQUES RECETTE	pH	Viscosité (cP) à 1 min / 10 RPM	Texture
	7,20	110 cP	Liquide, légèrement épaisse et onctueuse



## PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients à environ 50°C et réaliser une pré émulsion en appliquant un cisaillement élevé
- Homogénéiser à haute pression (200-250 bars). Remarque : en cas de sédiment ou de séparation de phase, homogénéiser une 2<sup>ème</sup> fois
- Pasteuriser à 90°C pendant 15 minutes et conserver à 8°C maximum



Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



Savourez cette délicieuse boisson végétale à la noix de coco, une source exotique de fraîcheur et de bienfaits pour votre santé !

# SAUCE PIZZA PARFAITE

ORDRE	INGRÉDIENTS	%
A	EAU	17,20
A	CITRI-FI® 400FC	0,70
B	HI-SMOOTH	0,30
B	SEL	0,70
B	ORIGAN DÉSHYDRATÉ	0,04
B	ROMARIN DE PROVENCE DÉSHYDRATÉ	0,03
B	OIGNON DÉSHYDRATÉ SEMOULE	0,03
C	PULPE DE TOMATES	59,50
C	PURÉE DE TOMATES FRAÎCHES	21,50

## VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

Energie (KJ)	92
Energie (Kcal)	20
MG (g)	0,1
Dont ACS (g)	0,0
Glucides (g)	2,9
Dont Sucres (g)	2,8
Protéines (g)	1,2
Sel (g)	0,8
Fibres (g)	1,5



## PRÉPARATION

- 1- Dans le bol du Thermomix®, ajouter l'eau et la CITRI-FI® 400FC. Puis mélanger à 3100 RPM pendant 2 min afin de pré-homogénéiser la fibre d'agrumes
- 2 - Mélanger manuellement les ingrédients secs (B) dans un bol
- 3 - Incorporer tous les ingrédients liquides dans le bol du Thermomix®. Mélanger à 300 RPM pendant 2 min
- 3 - Ajouter progressivement les ingrédients secs au mélange liquide sous une agitation de 200 RPM
- 5 - Continuer de mélanger à 3100 RPM pendant 2 min
- 6 - Pasteuriser la sauce à 90 °C pendant 10 min avec une vitesse de 300 RPM avec le couvercle

Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



Plongez dans l'expérience culinaire ultime avec notre sauce pizza à la texture parfaite !



## Agent Texturant préconisé en remplacement des sirops de sucres conventionnels

La solution brevetée MELTEC® est composée de fibres végétales issues de légumineuses et de céréales qui lui confèrent ses propriétés texturantes et d'agent de charge. Sans impact sur le goût, elle est soluble dans l'eau et inodore.

### CARTE D'IDENTITÉ

**Producteur :** HIFOOD®

**Déclaration :** Fibres végétales

**Origine botanique :** Pois chiches & maïs

**Aspect :** Sirop

**Certifications :** Kasher, Halal

**Mise en œuvre :** Tempérer le MELTEC entre 30°C et 50°C pour le rendre plus liquide

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- Agent de **TEXTURE / ÉPAISSEUR**
- Agent de **CHARGE** permettant d'alléger la teneur en sucres
- Agent **LIANT** et **D'ADHÉRENCE**
- Apport de **SOUPLESSE**
- Apport et conservation de **MOELLEUX**
- Abaissement du point de **CONGÉLATION / CRYOPROTECTEUR**

Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



	<b>Sirops de sucres</b>		<b>MELTEC®</b>
Goût sucré	Pas de goût		
Mauvaise perception	Déclaratif sain		
100 g sirop de glucose = 390 Kcal	100 g de MELTEC® = 160 Kcal		
Étiquetage / avertissement	Clean label / sans sucre		
Conséquence gastro-intestinale	Sans effet (cf dose journalière recommandée)		

Propriétés fonctionnelles identiques

### BÉNÉFICE

Amélioration  
du profil nutritionnel  
et du Nutri-score





## Fibre "hydrocolloid-like" issue de la graine de lin

Le HI-SMOOTH est une fibre polyvalente et texturante qui permet de remplacer la gomme de xanthane.

### CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Fibre végétale

Origine botanique : Lin

Aspect : Poudre

Certifications : Kasher, Halal

Mise en œuvre : Disperser la fibre dans l'eau sous fort cisaillement pendant quelques minutes

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- HAUTE VISCOSITÉ obtenue pour de faibles dosages
- STABILISATION des émulsions et des mousses
- SUSPENSION des inclusions
- DISPERSION & SOLUBILISATION à froid et à chaud
- Stabilité à pH ACIDE
- Résistance aux CONTRAINTES MÉCANIQUES
- Résistance aux HAUTES TEMPÉRATURES

### TEXTURE & SUSPENSION



Formation de gel

- Excellentes propriétés épaississantes et gélifiantes
- Gel souple, stable à fort taux de cisaillement, pH acide et hautes températures

### ÉMULSION



Stabilisant d'émulsion

- Crée un film élastique autour des gouttelettes d'huile
- Augmente la viscosité de la phase continue (eau)

### FOISONNEMENT



Stabilisant de structures aérées

- Favorise la conservation des bulles d'air formées pendant le foisonnement
- Limite l'apparition des phénomènes responsables de la déstabilisation des mousses

Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



### BÉNÉFICE

Alternative  
Clean label  
à la gomme xanthane

# HI-FIBRE 115



## Fibres fonctionnelles pour la captation d'eau

Intégré dans vos pâtes et appareils à gâteaux, le HI-FIBRE 115 vous permettra une augmentation d'hydratation et une souplesse améliorée. Ce mélange de fibres végétales possède un fort pouvoir de captation d'eau pour des applications en boulangerie, pâtisserie, sauces et crèmes glacées.

### CARTE D'IDENTITÉ

**Producteur :** HIFOOD®

**Déclaration :** Fibres végétales

**Aspect :** Poudre

**Certifications :** Kasher, Halal

**Mise en œuvre :** Disperser la fibre avec les autres ingrédients en poudre dans l'eau sous cisaillement pendant quelques secondes

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **FORTE CAPACITÉ DE RÉTENTION D'EAU** donc prolongation de la conservation
- **DISPERSION & SOLUBILISATION** à froid et à chaud
- **Résistance à la CONGÉLATION/DÉCONGÉLATION**
- **Effet CRYOPROTECTEUR**
- Amélioration de la **PLASTICITÉ DU GLUTEN**
- Évite la **SYNÉRÈSE**
- Contrôle la **CRISTALLISATION DES CRISTAUX DE GLACE** en crème glacée

14

Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



### BÉNÉFICE

Captation d'eau  
permettant d'améliorer le  
moelleux dans le temps



## Solution émulsifiante de fibres naturelles

Mélange de fibres naturelles issues d'un procédé d'extraction spécifique. HI-FIBRE WF permet d'obtenir des émulsions stables grâce sa forte affinité avec la matière grasse et l'eau.

### CARTE D'IDENTITÉ

**Producteur :** HIFOOD®

**Déclaration :** Fibres végétales

**Aspect :** Poudre

**Certifications :** Kasher, Halal

**Mise en œuvre :** Dispenser la fibre dans la phase grasse sous cisaillement puis ajouter l'eau en cisaillant fortement pour activer les propriétés émulsifiantes des fibres

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- STABILISE LES ÉMULSIONS huile-eau avec des textures allant d'une texture type crème à beurre pommade
- Stabilise les sauces grasses type pesto en évitant le relargage de la matière grasse
- TEXTURATION à froid et à chaud
- Résistance aux PROCESS A CHAUD
- Stabilise les fourrages gras et permet de REMPLACER L'HUILE DE PALME dans leurs formulations
- Apport de MOELLEUX en panification et pâtisserie
- Offre la possibilité de DIMINUER LA FÈLE en biscuits secs

Retrouvez plus d'idées recettes  
en scannant ce QR code



### BÉNÉFICE

Le moelleux d'une recette au beurre tout en étant allégée en matières grasses

# HI-SHIELD



## Gamme de conservateurs Clean label

La gamme HI-SHIELD permet de prolonger la durée de conservation des produits alimentaires en empêchant la détérioration et la croissance microbienne. Elle agit en inhibant la croissance des micro-organismes et en ralentissant le processus d'oxydation qui peut altérer les aliments.

### CARTE D'IDENTITÉ

**Producteur :** HIFOOD®

**Aspect :** Poudre

**Certifications :** Kasher, Halal

**Mise en œuvre :** À incorporer directement dans la masse

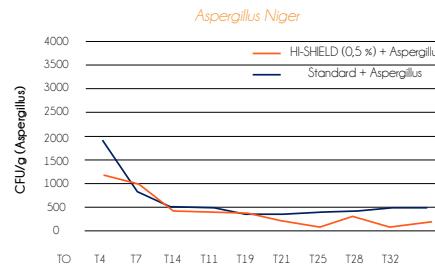
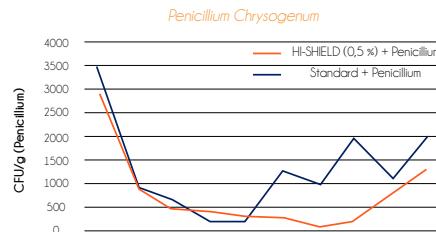


### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- STOPPE** le développement des moisissures en panification ou pâtisserie
- REPLACE** des additifs de conservation dans un but **CLEAN LABEL**
- AUGMENTE** la **DLUO** des produits
- SÉCURISE** les productions et limite le nombre de non-conformités

Nom	HI-SHIELD PTH	HI-SHIELD WII TH	HI-SHIELD COMPLEX FLAVOUR
Déclaration	Farine fermentée de maïs	Farine fermentée de blé	Extraits végétaux, Arôme Naturel
Applications	BVP plats cuisinés, analogues végans	Boulangerie, viennoiseries, analogues produits laitiers, plats cuisinés et sauces, analogues végans	Plats cuisinés et sauces, pâtisserie, analogues végans

### Effet fongicide du HI-SHIELD WII TH (évalué sur des gnocchis) :



Effet anti-moisissure testé pendant la durée de vie du produit : après 14 jours, le développement et la croissance des moisissures restent en dessous du standard avec HI-SHIELD, malgré les conditions d'essais critiques.

### BÉNÉFICE

Permet de remplacer les additifs conservateurs (type propionate de calcium) par des conservateurs Clean label

# HI-COATING FF EVOLUTION



## Solution d'enrobage fonctionnelle pour la captation d'eau en milieu surgelé

HI-COATING FF EVOLUTION est un ingrédient fonctionnel Clean label permettant d'agir comme agent d'enrobage dans le processus de surgélation des fruits.



### CARTE D'IDENTITÉ

Producteur : HIFOOD®

Déclaration : Amidons (pois, pommes de terre), fibres végétales

Aspect : Poudre

Mise en œuvre : Saupoudrer/mélanger avec le produit surgelé



### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- FORTE CAPACITÉ DE RÉTENTION D'EAU lors de la décongélation
- CONSERVATION DES QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES après décongélation

	Témoin négatif	Test (1 % HI-COATING FF EVOLUTION)
Visuel après 24 h de décongélation à température ambiante		
Quantité de jus relarguée	3,86 %	0,22 %



### BÉNÉFICE

Évite le relargage du jus lors de la décongélation



## Protéines végétales texturées

PROTEIOS est une gamme de protéines texturées fabriquées à partir d'un procédé d'extrusion.



### CARTE D'IDENTITÉ

**Producteur :** HIFOOD®

**Déclaration :** Protéines texturées de pois

**Aspect :** Granulés ou morceaux

**Origine botanique :** Pois

**Mise en oeuvre :** À réhydrater

### PROPRIÉTÉS / AVANTAGES

- **APPORT PROTÉIQUE** à hauteur de 70 %
- **TEXTURE FIBREUSE** semblable à la viande
- **RÉTENTION D'HUMIDITÉ**
- Excellente **TENUE EN BOUCHE**
- Nombreuses applications possibles
- **FACILE À METTRE EN ŒUVRE** et à personnaliser

Nom	PROTEIOS P05G	PROTEIOS P02G	PROTEIOS P03K
Aspect			
Granulométrie	5 à 10 mm	10 à 15 mm	20 à 30 mm
Teneur en protéines* / 100 g de matière sèche	71 g/100 g	73 g/100 g	70 g/100 g
Taux d'absorption d'eau	4 à 5 fois son propre poids	3 à 4 fois son propre poids	3 à 4 fois son propre poids
Temps d'hydratation	10 min	15 min	20 min
Applications	Saucisses, sauce bolognaise, barres céréalières	Sauce bolognaise, viande hachée, saucisses	Hamburger

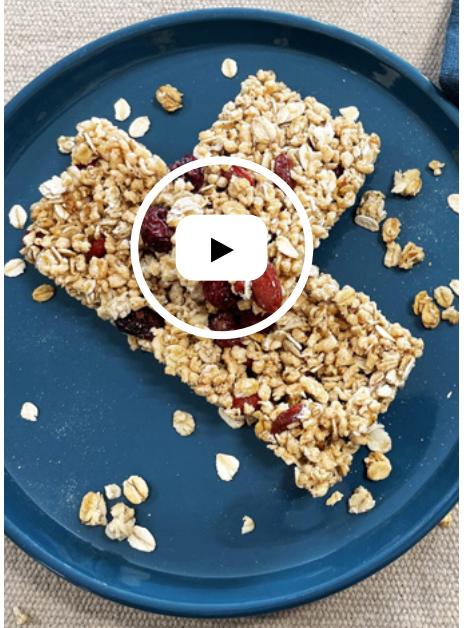
\*Valeur moyenne

### BÉNÉFICE

Alternative aux produits carnés pour réaliser des recettes vegan

# Qui a dit que le végétal était ennuyeux ?

Barre de céréales  
PROTEIOS P05G

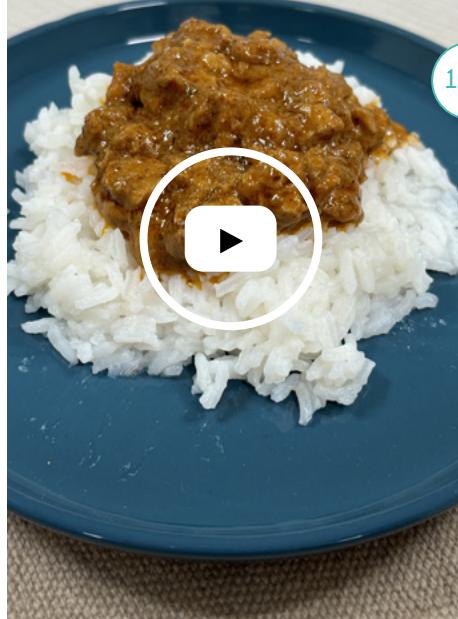


Sauce bolognaise  
PROTEIOS P02G

Retrouvez toutes nos recettes  
sur notre page YouTube

TUTO'LAB  
by AMI

Curry rouge indien  
végétal épiceé  
PROTEIOS P03K





*Retrouvez-nous sur*



@AMI INGRÉDIENTS FOOD



AMI INGRÉDIENTS



ami-ingrédients.fr



CRÉDIT PHOTO : AMI INGRÉDIENTS / 123RF / FREEPIK - 02 2024