

Avec la gamme Syndeo[®], Alland & Robert continue de répondre à la demande croissante du marché “clean label”*

Alland & Robert, leader international sur le marché de la gomme d'acacia, lance la gamme innovante Syndeo[®]. Cette nouvelle gamme a été conçue à partir d'hydrocolloïdes naturels et végétaux, pouvant servir d'additif fonctionnel dans les produits alimentaires et les boissons, y compris celles sans lactose. Grâce à plus de 130 années d'expertise et de recherches approfondies menées sur les exsudats de plantes naturelles, Alland & Robert a créé Syndeo[®], qui propose des propriétés stabilisantes et texturisantes à une large variété d'aliments et de boissons. Dès le 26 juin prochain, Alland & Robert sera présent au salon IFT à Las Vegas, sur le stand de son distributeur exclusif aux Etats-Unis, FARBEST BRANDS.

Une gamme multifonctionnelle, efficace et naturelle

Face à la popularité croissante des produits “clean label” et des aliments naturels, les fabricants d'aliments et de boissons sont à la recherche d'ingrédients alimentaires répondant à la demande des consommateurs d'un produit éthique, sain et savoureux.

La gamme Syndeo[®] répond à ces exigences en offrant de nombreux avantages tant aux fabricants qu'aux consommateurs:

- 100% naturel et sans OGM
- Améliore le goût et augmente la rétention d'humidité
- Une fibre soluble sans additif, ni conservateur ou allergène
- Un agent émulsifiant, stabilisant et épaississant, assurant une viscosité élevée et efficace à un très faible dosage (<1%)
- Une excellente résistance au micro-onde, à la surgélation et la décongélation
- Sans sucre, Syndeo[®] peut être utilisé dans les recettes « sans sucre ajouté » ou « sans sucre »

Syndeo[®] apporte de la texture et de la stabilité à une vaste gamme d'aliments et de boissons tels que les vinaigrettes, plats cuisinés, garnitures et sauces, produits diététiques, boissons sans lait, desserts et glaces.

Syndeo[®]: La solution idéale pour les boissons sans lactose

Avec l'augmentation des régimes spécifiques partout dans le monde (végétalien, paleo, sans gluten...), le marché des boissons sans lactose, en particulier, est en forte croissance : des alternatives à base de soja, oléagineux ou riz sont désormais largement disponibles. Cependant, ces nouveaux produits doivent aussi répondre aux attentes des consommateurs en termes de texture, d'expérience sensorielle et de « clean label ».

Grâce à la vaste activité R&D d'Alland & Robert, la nouvelle gamme Syndeo[®] répond à l'ensemble de ces besoins. Elle agit comme un stabilisateur efficace tout en apportant texture et goût aux différents laits végétaux. Elle propose également des propriétés émulsifiantes, essentielles pour une saveur optimale.

Pour en savoir plus sur la gamme Syndeo[®], rendez-vous au salon IFT17, où Alland & Robert sera présent sur le stand de son distributeur américain (n°1423), FARBEST BRANDS.

*Le Clean Label est synonyme d'une déclaration claire, propre et compréhensible pour le consommateur et excluant certains ingrédients artificiels.

A propos d'Alland & Robert

Créée en 1884, Alland & Robert est une entreprise familiale basée en Normandie. La société est un leader international sur le marché de la gomme d'acacia, additif ou ingrédient entièrement naturel principalement utilisé dans l'industrie agroalimentaire, l'industrie pharmaceutique et la cosmétique. En 2016, Alland & Robert a réalisé un chiffre d'affaires de 40 millions d'euros, dont 86% à l'international dans 69 pays via 37 distributeurs. La société a triplé son chiffre d'affaires en 10 ans, et continue sa progression sur tous les continents. Alland & Robert a également fortement investi dans des installations de productions pour augmenter ses capacités (environ 15 millions d'€ en 10 ans). La société emploie 70 personnes sur 3 sites en France : 2 usines situées dans l'Eure, à Port-Mort et Saint-Aubin-sur-Gaillon, et son site parisien où sont basées les équipes dirigeantes et commerciales de l'entreprise.

Pour en savoir plus: www.allandetrobert.com

Contact presse:

Sayuli Nishioka – Cohn & Wolfe

T: +33.1.49.70.43.68

sayuli.nishioka@cohnwolfe.com