



Communiqué de presse

Une ligne unique de capsules
compatibles
Nescafé®* Dolce Gusto®,
intégrée en France, conformément aux
standards de sécurité alimentaire
Régilait

Lancement d'une gamme de capsules à
la marque Régilait en B2B



Le 11 août 2021

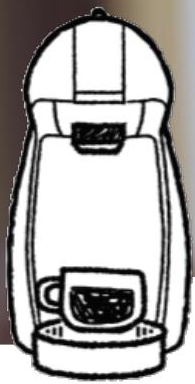
Regilait
PROFESSIONNEL



Leader mondial de la granulation



Leader mondial de la granulation du lait, Régilait est adossé aux deux premières coopératives laitières françaises ce qui lui permet de s'approvisionner en permanence auprès d'environ 18 000 producteurs français et de maîtriser totalement ses produits, de la ferme jusqu'aux consommateurs, avec des laits fraîchement transformés en granulé et aussitôt commercialisés sans spéculation. Une filière courte qui garantit une qualité optimale, reconnue par de multiples certifications renouvelées chaque année. Son savoir-faire unique en matière de granulation du lait permet de préserver sans artifice les qualités nutritionnelles de ce lait français et d'obtenir une poudre au taux de protéines le plus élevé du marché, offrant ainsi un rendu incomparable en tasse. En effet, présent depuis plus de vingt ans sur le marché de la Distribution Automatique (Vending), Régilait Professionnel a su accompagner au fil des années les acteurs de ce secteur à travers le développement de produits de qualité parfaitement adaptés à leurs exigences et en phase avec les tendances du marché.



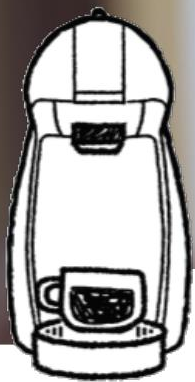
L'excellence : quand les exigences QHSE* d'un laitier s'appliquent au café et aux autres produits bruns...

Régilait a pris la décision d'investir en France dans sa propre ligne de conditionnement de capsules et d'acquérir ce savoir-faire après avoir interrogé grand nombre de faiseurs européens d'encapsulation et ainsi constaté qu'ils n'étaient pas en capacité d'atteindre ses exigences particulières et réglementaires en matière de sécurité alimentaire. En effet, tout ingrédient à base lait ne se conditionne pas selon les mêmes niveaux de maîtrise de l'environnement et des conditions d'hygiène que pour une capsule 100% café. Ainsi, après plusieurs années d'investigation, Régilait a réorienté, au printemps 2019, le projet initial en tenant compte de toutes les exigences en matière de maîtrise et de sécurité alimentaire vers une solution totalement intégrée et donc maîtrisée.



Fort de l'expertise de Régilait Professionnel dans le domaine des boissons chaudes réalisées par tout type de machines professionnelles, l'entreprise lance une première gamme de capsules à la marque Régilait afin que les distributeurs puissent s'appuyer sur une marque française forte, connue des consommateurs.

Régilait a le souci de répondre au marché et se proposer en apporteur d'affaires pour ses clients et partenaires de longue date. La capsule café représente 9 capsules sur 10 consommées et le reste est un service à offrir à ses clients. Aussi, Régilait propose des capsules de produits bruns aux côtés de ses capsules de lait en poudre.



Une gamme de 4 capsules à la marque Régilait en B2B

* 1^{ère} Capsule 100% Café

7 g attentivement sélectionnés en s'appuyant sur l'expertise d'un torréfacteur français pour séduire les amateurs de café court, long ou de cappuccino et correspondre à un plus grand nombre.



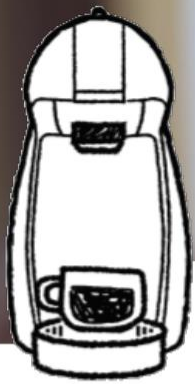
* **Une capsule Cappuccino** : 19 g d'un subtil mélange de cafés, lait et d'une pointe de cacao pour obtenir avec une seule capsule un cappuccino original à la signature gustative unique



* **Une capsule Cacao** : 19 g de douceur offrant avec une seule capsule un bon chocolat chaud



* **Une capsule 100% Lait** (sans sucre ajouté) : 13 g de lait écrémé pour garantir une belle mousse blanche digne d'un Barista. Du lait écrémé également pour s'assurer que son association avec les capsules de café et de cacao soit optimale jouant le rôle d'un véritable exhausteur de goût. Ainsi, obtenez avec 2 capsules, un cappuccino traditionnel à l'italienne et un lait au cacao !

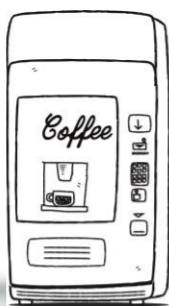


Un outil pour des solutions de qualité sur mesure notamment en private label



Une ligne de conditionnement unique de capsules...

- ...compatibles avec toutes les machines système Nescafé® Dolce Gusto®* du marché
- ...qui peuvent être composées de **tout type d'ingrédients** à partir du moment que ces derniers soient solubles
- ...avec un premier palier capacitaire de production à 40 millions de capsules puis davantage à suivre
- ...full inox
- ...installée au sein d'un atelier dédié Haute Hygiène (nettoyage à sec, gestion des allergènes et des contaminations croisées, de la bactériologie, maîtrise des flux d'air, hommes, produits), certifié pour conditionner des produits issus de l'Agriculture Biologique)
- ...conditionnées sous atmosphère protectrice
- ...équipé d'un moulin à café en ligne (grains de café torréfiés fraîchement moulus et encapsulés)



En tant qu'expert de la Distribution Automatique depuis plus de 20 ans aux côtés notamment de ses clients torréfacteurs, Régilait professionnel a souhaité, à travers cet investissement, apporter un réel service à ses clients afin de leur garantir une traçabilité et une sécurité sanitaire totale sur les capsules de lait mais surtout, les mêmes conditions pour leurs capsules de produits bruns. Ainsi, Régilait Professionnel offre la possibilité à ses clients de développer leur offre en GMS afin d'atteindre ce marché extraordinaire des capsules compatibles Nescafé® Dolce Gusto®*. Comme le marché des produits bruns est spécifique, Régilait souhaite associer ses savoir-faire, laitier et d'encapsulation, à ceux des acteurs de ce marché en leur mettant à leur disposition ce bel outil. Aussi, cette ligne industrielle dispose de tous les équipements nécessaires à une personnalisation poussée pour établir une offre sur-mesure avec de nombreuses options ! Régilait sait offrir des regroupements spécifiques ou en standard par 300 en vrac ou en étui et des Prêts A Vendre (PAV)...



pro.regilait.com

