COMMUNIQUÉ DE PRESSE
OCTOBRE 2023

Fi Europe
Frankfurt, Germany
28-30 November 2023

COLIN INGREDIENTS SUR LE FIE (FOOD INGREDIENTS EUROPE) 2023

Le groupe alsacien Colin Ingrédients sera présent sur le salon « Food Ingredients Europe » qui se tiendra à Francfort du 28 au 30 novembre 2023. L'occasion de présenter ses nouveautés majeures aux professionnels de l'industrie agroalimentaire.
RDV Stand D82 Hall 3.1

Bretzel Forever, le clin d'œil alsacien réconfortant !

Issu du nouveau cahier de tendances « Feel good Food » de Colin Ingrédients, c'est la petite création plaisir. Brisures de bretzel, tomate rissolée, olive verte, pomme, graines de courge toastées…une explosion de saveurs gourmandes et croquantes !
En enrobage de fromage frais, en topping de salades, en panure de volaille, en chapelure de sticks de mozzarella ou encore sur un gratin de légumes, ce mélange offre une multitude de possibilités.

Ail origine France, pour un sourcing local et responsable.

Colin Ingrédients privilégie les approvisionnements locaux et en direct du producteur afin de proposer des produits origine France.
Ainsi, la société propose un ail cultivé en France et séché directement sur le site de production alsacien (siège social et historique) de Colin Ingrédients. Savoureux et raffiné, l'ail de France réhausse toutes les préparations culinaires.

Vegi Bolo Bio, une nouvelle solution culinaire créative, végétale et gourmande.

Le flexitarisme trouvant un écho croissant auprès des consommateurs, Colin Ingrédients décline une nouvelle composition à base de protéines végétales bio (soja) qui offre une alternative très qualitative à une sauce bolognaise traditionnelle. Appétissante, elle offre une texture avec des morceaux fermes et un goût cuisiné pour un plaisir gustatif semblable à de la bolognaise viandée. Idéale dans des lasagnes, sauces, tartes salées, croques végétariens ou hachis parmentier.

« Arômes Vegi'Meat » et « Arômes Natural Meat »

La maîtrise des matières premières chez Colin Ingrédients offre un atout de taille dans le développement des arômes et plus particulièrement dans la recherche de naturalité. L'entreprise qui intègre une équipe d'aromaticiens présente deux nouvelles gammes

« Arômes Vegi'Meat »

Végan, à la saveur puissante intense qui nécessite un faible dosage, cette gamme d'arômes offre de nombreuses applications : produits veggies, jus, fonds, sauces, bouillons, purées, produits de snacking, poêlées de légumes, produits carnés… (également compatible halal & kasher).

- 4 arômes bœuf (bœuf bouilli, bœuf saignant, bœuf rôti, bœuf grillé)
- 2 arômes poulet (poulet bouilli, poulet rôti)

Gamme « Arômes Natural Meat »

À base d'arômes premiums et naturels, cette gamme contient des extraits de viande ce qui lui confère une saveur puissante ainsi qu'un goût franc et marqué.

Egalement, plusieurs utilisations possibles : jus, fonds, sauces, bouillons, purées, produits de snacking, poêlées de légumes, produits carnés…

- 4 arômes bœuf (bœuf bouilli, bœuf saignant, bœuf rôti, bœuf grillé)
- 4 arômes poulet (poulet bouilli, poulet rôti, chicken white meat, poulet grillé)

.....

Passion et innovation depuis 50 ans

Entreprise familiale et indépendante depuis plus de 50 ans, Colin Ingrédients est dirigée par Éric Colin, le fils du fondateur. À un outil industriel performant et en constante évolution, vient s'ajouter une recherche permanente de la qualité gustative des produits.

Aujourd'hui, la société est reconnue au niveau européen comme un partenaire incontournable par les industriels. Le site de production et le siège de Colin Ingrédients sont basés en Alsace, à Mittelhausen, berceau de l'entreprise.

Membre permanent esa
67170 MITTELHAUSEN - FRANCE
TÉL : 03 88 51 22 22 - FAX : 03 88 51 44 49
info@colin-ingredients.com
www.colin-ingredients.com