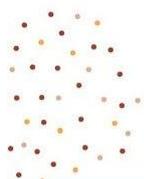




Info Presse
17/09/2024



Philibert Savours présent au SIAL 2024

Leader français du levain liquide ou déshydraté, la PME française (Crottet - 01) de 45 collaborateurs, profite du SIAL pour faire découvrir toute l'étendue et la diversité de son offre.



TooFruit, la gamme de fruits déshydratés 100% naturelle



Philibert Savours présentera sa gamme **TooFruit** au SIAL, une collection de poudres de fruits **100% naturelles, sans sucre ajouté ni colorant ou arôme artificiels**.

Philibert Savours met un point d'honneur à conserver l'authenticité du fruit, en contournant la contrainte de l'eau présente en trop grande quantité dans le fruit brut. Grâce à la déshydratation, le goût pur et puissant du fruit est préservé, offrant ainsi une base idéale pour les créations pâtisseries et boulangères. La gamme TooFruit, composée de 8 parfums, permet ainsi aux professionnels d'explorer de nouvelles dimensions créatives, qu'il s'agisse de macarons, viennoiseries, chocolats, ou crèmes pâtisseries, tout en respectant l'intégrité du fruit.

Parmi les nouveautés, Philibert Savours dévoilera la poudre de myrtille **TooFruit®Myrtille**, une référence qui se distingue par sa composition : 89% de purée de myrtille, complétée par des fibres de pomme et des arômes naturels de myrtille.

Rencontrez Pascal Philibert

PDG de Philibert Savours



À l'occasion du SIAL 2024, venez échanger avec Pascal Philibert, PDG de l'entreprise, qui partagera avec vous sa vision du "Mieux nourrir en respectant l'Homme et la Nature", une philosophie qui guide cette entreprise familiale depuis 40 ans et qui résonne parfaitement avec les attentes actuelles des consommateurs et des professionnels du secteur alimentaire.

Vous êtes à la recherche d'un acteur français pour vos sujets en lien avec :

- L'industrie agroalimentaire Made in France
- L'innovation alimentaire (produit et process de fabrication)
- La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) : économie circulaire, traçabilité...

Philibert Savours se tient à votre disposition pour apporter son expertise et échanger sur ses différentes thématiques.

**STAND PHILIBERT SAVOURS
IN-FOOD/PAI
Ingredients & Solutions**
Hall 7
Stand : 7 C224

**OH MY COM !
NOUVELLE AGENCE RP
de Philibert Savours**
Contact : Julie Adam
julie@ohmycom.fr
07 86 82 60 61