



RENCONTREZ EPI INGREDIENTS AU FIE 2022

Comment repenser l'offre alimentaire pour l'adapter au monde dans lequel nous vivons ?

Le fournisseur français d'ingrédients laitiers Epi Ingrédients continue l'accompagnement des industriels de l'agro-alimentaire dans **la recherche de solutions en adéquation avec les tendances et les attentes consommateurs actuelles.**

C'est ainsi que l'entreprise va présenter au salon FIE 2022, **stand A183 Hall 4**, deux nouveaux produits qui répondent aux besoins de **naturalité et de praticité (on-the-go) du marché.**

Les visiteurs du FIE pourront se faire une idée du potentiel considérable de ces innovations conçues pour être utilisées comme ingrédients ou garnitures dans un large éventail d'applications avec des dégustations : yaourt à boire, biscuits fourrage, glaces ou frozen yogurt ; et barres et shakers pour sportifs.

Ces actualités produits sont également **l'illustration parfaite de la démarche RSE du Groupe Laita initiée en 2015, Passion du Lait®.** On l'observe bien ici, les innovations se conçoivent en réponse aux attentes sociétales, dans une démarche d'utilité et d'ouverture sur le monde.

1/ Lancement d'une poudre de yaourt... bio

Epi Ingrédients, spécialiste de la production de poudres de yaourts naturelles, met son expertise au service d'une nouvelle référence : **une poudre de yaourt bio.**

La sensibilité des consommateurs à la qualité des produits alimentaires et les quêtes de manger mieux/sain s'expriment au travers de la formidable progression du bio depuis une décennie. Malgré une récente inflexion, la France présente un secteur bio qui a doublé en 5 ans et figure parmi les premiers producteurs et marchés européen.

Pour accompagner les acteurs de l'alimentaire sur ce marché, **EPI a fait un gros travail de sourcing (matière 1^{ère} et fournisseurs) et de certification de son outil de production pour répondre aux exigences strictes du cahier des charges de la bio.**

Résultat ? Une poudre fermentée premium bio parfaitement adaptée au développement de produits offrant des **benefices fonctionnels, nutritionnels et organoleptiques, sans contraintes de réfrigération.**

Ses avantages :

- **Goût naturel du yaourt** : EPI INGREDIENTS fabrique un yaourt puis le sèche, contrairement à une poudre de lait plus acide. Facile à mettre en œuvre, il peut être incorporé dans une large sélection de matrices alimentaires ; apportant ainsi des saveurs lactiques fortes mais agréables et une acidité naturelle au produit fini.
- **Contrôle la fermentation** pour obtenir une flore active ou inactive.
- **Qualité** : EPI INGREDIENTS peut adapter les formulations pour se conformer aux réglementations locales. Nos poudres sont fabriquées à l'aide d'une machine industrielle qui

fabrique de la poudre pour nourrissons, d'où un très haut niveau d'hygiène qui permet une application pour nourrissons.

- **Utilité** : peu de proposition sur le marché de poudre de yaourt bio.

Large gamme d'applications : Crème glacée, Boissons, Nutrition infantile, Nutrition adulte, Boulangerie.

2/ Nutrition sportive x process innovant : lancement d'une poudre de caséinate de calcium extrudé, la source de caséine parfaite pour le développement de barres hyperprotéinées.

EPI INGREDIENTS réalise d'important investissements en R&D pour proposer aux industriels **une solution qui change radicalement le résultat final de leurs applications produits sur le marché de la nutrition sportive.**

En effet, l'utilisation de caséinate de calcium d'EPI INGREDIENTS favorise la production de barres protéinées plus souples, moins friables, avec une meilleure durée de conservation en empêchant le processus de durcissement. Pour le même type de protéine, la poudre peut avoir des propriétés différentes selon la technique de séchage.

- **L'expertise process** : le caséinate de calcium d'EPI INGREDIENTS est produit par extrusion, alors que la plupart des concurrents utilisent la technologie de séchage par atomisation. Les poudres produites par extrusion ont une structure compacte, des particules de forme irrégulière et très peu d'air occlus.

***Explications** : les barres nutritionnelles hyperprotéinées sont des produits à forte densité nutritionnelle basés sur des combinaisons équilibrées de protéines, de glucides et de lipides et de nutriments tels que vitamines, minéraux...*

L'un des principaux problèmes de ces barres est qu'elles deviennent plus dures avec le temps. La bonne sélection de protéines en un seul indice permet d'éviter le durcissement.

Qui plus est : **ce produit coche toutes les cases d'un point de vue nutritionnel.** Et nous savons à quel point c'est prioritaire pour les sportifs.

En résumé : pourquoi choisir le caséinate de calcium d'EPI INGREDIENTS pour produire une barre hyperprotéinée ?

- Une poudre à la granulométrie et au comportement de cohésion parfaits pour offrir une texture lisse et non friable.
- Des protéines de lait de haute qualité
- Une haute teneur en caséine avec une libération prolongée des acides aminés dans le sang, favorisant le maintien et la croissance des muscles.
- Un apport naturel en calcium (1,4 % de calcium) idéal pour la formulation nutritionnelle.
- Convient pour un étiquetage à teneur réduite en lactose

Via cette innovation, **EPI s'inscrit dans la tendance à la consommation nomade, on-the-go**, qui entraîne une nouvelle dynamique, tout comme le désir de produits naturels et de technicité. Avec 65 millions d'européens fréquentant des salles de sports et une augmentation de 23% du nombre de salles de sport en deux ans¹, les consommateurs nomades recherchent des produits à consommer facilement, et qui soient bons pour leur santé.

¹. Association Europe Active et cabinet Deloitte

ABOUT EPI INGREDIENTS

Dry ingredients division of French dairy cooperative Laita and one of the world's dairy ingredients experts, EPI INGREDIENTS specializes in developing and marketing dry dairy ingredients for the food and nutrition industry and is fully committed to providing the best natural and nutritious value-added dairy products to meet the nutritional needs of targeted demographics. Besides years of experience in health & nutrition markets as well as in-depth knowledge of dairy processing, EPI INGREDIENTS also provides individualized support to their customers, giving them access to a dedicated team of experts continuously working on developing solutions tailored to the specific needs and requests of each of them.

ABOUT LAITA

Mother company Laita is one of the top 10 dairy cooperatives in Europe and oversees the entire milk collection process from local dairy farms, all located in Western France. No farm is more than 100 kilometers (≈ 62 miles) away from the plant that processes their milk, therefore ensuring the highest levels of traceability. Thanks to this tight control over the entire value chain, from field to fork, Laita Nutrition can provide its customers with the highest quality, most natural and safest ingredients possible. In turn, customers can offer a diversified, responsible and healthy nutrition that end-consumers can fully trust.

As a sign of their ongoing commitment to product excellence, sustainability, and corporate responsibility, Laita Nutrition is now implementing new corporate initiative: 'Passion du Lait®' (Passion for Milk).

Laita's activities:

- Consumer products
- Dry dairy Ingredients
- Health & Nutrition
- Animal Feed

Laita key figures:

- 2,660 milk producers
- 1.5 billion liters (≈ 400 million gallons) of milk collected annually
- €1.4 bn in revenue (2020)
- Customers in over 110 countries
- 1 high-performance industrial facility specialized in aseptic filling for ready-to-feed products
- 2 applications lab + 2 pilot plant

For further information, visit epi-ingredients.com, www.laita-nutrition.com, www.laita.com

A

