



Lauréats du grand prix Innovation Sirha

ICI & LÀ

Soupe bio Hari & Co



Hari & Co propose une gamme de trois soupes à base de légumineuses et aux saveurs inédites : lentilles vertes, chou kale, gingembre, pois chiches, poivron, curry et haricots rouges, carotte violette, colombo. Sans aucun additif, labellisées AB et fabriquées en France, ces préparations en format individuel se dégustent aussi bien froides que chaudes, durant un repas ou pour remédier à une fringale. Avec des valeurs nutritionnelles d'un vrai repas, soit 400 kcal et 16 grammes de protéines.

PCB CRÉATION

Beurre de cacao Pure émotion

PCB Création a mis au point une gamme de huit beurres de cacao fruités à utiliser en velours ou au pistolet pour toute création pâtissière et chocolatière. Ces beurres de cacao sont 100 % naturels et plus riches en fibres qu'une recette classique, apportant ainsi plus d'élasticité et une tenue parfaite des finitions, selon le fabricant.



BRIDOR

La Mie biote multifibres

Bridor lance La Mie biote, une baguette composée de sept fibres végétales spécifiquement choisies pour leurs effets bénéfiques sur le microbiote intestinal. La recette a fait l'objet de trois années de recherche et d'une étude clinique de la part du CRNH-69, et de l'Inra qui atteste notamment d'un effet majeur sur la diminution de cholestérol chez les consommateurs de cette baguette.



DARÉGAL

Cub'Eaze Bio



Spécialisée dans la culture de plantes aromatiques, la société Darégale a développé une gamme de cubes glacés composés uniquement d'herbes alimentaires (menthe douce, basilic, persil). Prêt à être mixé directement avec des fruits ou des légumes, un cube de 7 grammes suffit à personnaliser une boisson de 25 centilitres, en évitant au passage la corvée d'épluchage et de lavage obligatoires.

AGRO SOURCING

Farine de bananes vertes bios

Agro Sourcing a lancé une farine originale sur le marché, réalisée à partir de bananes vertes bios, pelées, séchées et finement broyées. Que l'on soit porté sur les texturants sans gluten ou plus simplement friand de la saveur de la banane, cette farine est une alternative pour donner du liant à une préparation. Elle peut facilement s'utiliser aussi bien en sucré qu'en salé, avec cette capacité de donner du moelleux à la cuisson ou bien encore du velouté à une boisson froide.



OLMIX

Emulsea se substitue à l'œuf

Olmix propose un texturant naturel idéal pour confectionner des émulsions et des mousses. Baptisé Emulsea, ce texturant fonctionnel à base d'algues peut ainsi remplacer le jaune d'œuf dans de nombreuses préparations à destination d'un public sensible à l'absence de produits d'origine animale. Olmix estime qu'il permet de stabiliser les émulsions et les mousses et de confectionner des sauces ou des crèmes glacées sans additifs ni allergènes.

SENS GOURMET

Flocons croustillants de vinaigre

La société Sens Gourmet a mis au point des flocons croustillants de vinaigre balsamique, de vin et de framboise. La texture particulière apportera du croquant à une salade ou une soupe, voire une recette sucrée ou un cocktail. Créée en mars 2005, la société Sens Gourmet commercialise ses produits uniquement en restauration hors domicile. Elle propose une sélection d'aides culinaires, texturants alimentaires, fabriqués en marque propre ou fruits d'une sélection auprès d'autres groupes.



BONDUELLE

Pépites de lentilles corail et carottes

Les pépites de Bonduelle s'appuient sur une association de légumes et de légumineuses : lentilles corail & carotte, pois chiches & maïs et pois cassés & courgettes. Puisant dans les qualités gustatives de l'un et les capacités texturantes de l'autre, ces « graines végétales » sans gluten mais sources de fibres et de protéines peuvent se décliner aussi bien en risotto qu'en salade. Bonduelle va même jusqu'à dire qu'elles pourraient être utilisées en dessert.

