

BÖCKER FRANCE innove au CFIA de Rennes

QUATRE innovations seront présentées cette année par BÖCKER FRANCE sur le Salon. Ces nouveaux produits s'adressent à toutes les industries alimentaires et couvrent les quatre principales gammes de BÖCKER FRANCE : levains, enzymes, produits de soja et amidons & gluten. Au cœur des tendances nutritionnelles, ces innovations apportent des réponses aux attentes des Consommateurs en matière de Bio, Vegan, enrichissement en Protéines Végétales, longue conservation. Elles permettent aussi de jouer avec les saveurs et les textures, pour des plaisirs sensoriels personnalisés.

On joue à personnaliser les sensations, avec **TRIO D'ARÔMES**, la nouvelle trilogie de **Levains Liquides Actifs** créée par Böcker. VIV'Arôme, NOBL'Arôme et DOUCEUR D'Arôme, derniers nés de la grande famille des levains Böcker, permettent de jouer sur la palette des saveurs et couleurs, en apportant aux produits finis des personnalités typées mais subtiles, naturelles et élégantes.

On joue aux billes, avec les **BILLES DE SOJA SOUFFLÉES**, créées par notre Partenaire Soja Austria à partir de soja sans OGM. Une nouvelle offre de soja texturé croustillante et légère, idéale pour des menus sains et riches en protéines végétales, sucrés ou salés.

On amidonne en version BIO, avec la gamme d'**AMIDONS & GLUTEN BIO** de notre Partenaire Kröner Stärke. Sous toutes ses formes, notre gamme d'amidons et glutens biologiques est riche en protéines végétales, améliore les process, valorise les produits Bio et Vegan de toutes les industries alimentaires.

Quant à la quatrième innovation, il va falloir attendre un peu avant de la découvrir... en venant nous rencontrer sur le CFIA de Rennes. En attendant, nous pouvons vous révéler qu'elle permet de prolonger l'instant tendresse et tout le moelleux de vos préparations briochées, pain de mie, cakes ou muffins...

PUBLI - INFORMATION



Venez retrouver BÖCKER FRANCE
au CFIA de Rennes - Stand 8A6

BÖCKER FRANCE sera au CFIA pour parler de ses **gammes de levains, soja, amidons & gluten, enzymes, malts, levures, solutions Santé & Nutrition (Gluten Free, Bio, Diététique, Santé)** et pour étudier tous les projets de **création sur-mesure** pour toutes les industries alimentaires.

BÖCKER FRANCE
ASSEMBLEUR DE TALENTS

- ❖ +33 (0)1 41 73 31 72
- ❖ info@bocker-france.fr
- ❖ www.bocker-france.fr