

Food & Pharma ingredients

Cimaprem.

FORMULATIONS, FABRICATIONS et CONDITIONNEMENTS à FAÇON
POUDRES et GELS

Ingrédients & PAI • Industrie Alimentaire • Diététique
Nutrition Clinique • Nutrition Infantile • Nutrition Animale



EXPERTISE POUDRES ET GELS

GÉLIFICATION À FROID

R&D • FORMULATION • ANALYSES

SOURCING

MÉLANGES ET CONDITIONNEMENTS À FAÇON

GAMME STANDARD
GAMME SUR MESURE ADAPTÉE À VOS MATRICES

EXIGENCES HACCP VERS ISO 22000

EXPERTISE EN PRODUCTION et FORMULATION D'ALGINATES

Spécialisée dans les hydrocolloïdes, Cimaprem est à la pointe de l'innovation de par sa production d'alginate et la grande variété de leurs applications (gamme Cimalgin®).



Epaississants – Emulsionnants – Charges

- ACIDE ALGINIQUE (E 400)
- AGAR AGAR (E 406)
- ALGINATES de calcium (E 404), sodium (E 401), potassium (E 402)
- AMIDON de Maïs Natif
- AMIDON de Maïs modifié (E 1422)
- CHITOSANE HYDROSOLUBLE (poudre)
- MALTODEXTRINES (DE 15 à DE 22)
- MONOGLYCERIDES 90% min - Glycérine monostéarate - (E 471)
- TERRE de DIATOMEES (E 551)
- GOMME de XANTHANE (E 415)
- GOMME ARABIQUE (E 414)

Colorants

- BETA CAROTENE 30% (E 160 a)
- DIOXYDE DE TITANE (E 171)
- LYCOPENE 3%, 6% (E 160d)
- POLYPHENOLS de RAISIN 95%

Algues – Plantes

- CACAO
- CHLORELLA
- LAMINAIRES (Laminaria sp)
- LESSONIA - NORI
- GUARANA (poudre)
- SPIRULINE
- WAKAME

Additifs – Arômes – Supplémentation – Autre

- ACIDES AMINES
- ACIDE ARACHIDONIQUE 10% POUDRE
- BENZOATE de SODIUM
- DHA 7% POUDRE
- LUTEINE
- NUCLEOTIDES (I + G)
- Isolats de PROTEINES de SOJA >90%
- Concentrats de PROTEINES de SOJA >60 & 70%
- PROTEINES de SOJA TEXTUREES

Vitamines

- ERYTHORBATE DE SODIUM (E 316) – ISOVITAMINE C
- VITAMINE C (Acide Ascorbique (E 300) – Sodium Ascorbate)
- VITAMINE E (alpha Tocophérol)
- AUTRES... (Nous contacter)

Edulcorants – Humectants

- ACESULFAME K (E 950)
- ASPARTAME (E 951)
- MALTITOL (E 965)
- MANNITOL (E 421)
- SORBITOL (E 420)
- SUCRALOSE (E 955)
- XYLITOL (E 967)

PAI CIMAGEL® GAMME STANDARD

PREMIX de gélification à froid
Gélifiants, épaississants ou agents de suspension à chaud
Liants dispersibles et solubles instantanément dans l'eau froide ou le lait, supportant des températures de stérilisation et de pasteurisation même en milieu acide.



AGROALIMENTAIRE

Desserts

Entremets type flan

Crème anglaise

Bavarois

Mousses

Produits laitiers

Crème type crème fraîche

Crème fouettée

Laits fermentés

Yaourt aux fruits

Fromage industriel

Fromage à tartiner

Desserts glacés

Glaces

Sorbets

Bâtonnets de glace

Produits de boulangerie

Pâtes à Crêpes

Premixes gâteaux

Garnitures fruitées

Glaçage & nappage

Meringues

Crèmes pâtisseries

Confitures et gelées

Boissons

Boissons aux fruits

Laits au chocolat

Sauces

Vinaigrettes

Vinaigrette allégée

Mayonnaise

Sauce tomate

Sauces acides

Sauces en boîte/surgelées

Viande & poisson

Pâtés et terrines

Injection de viande

Barattage de la viande

Amélioration gélatine

Saucisses

Viandes en conserves

Produits de la mer reconstitués

Viandes reconstituées

Soupes de poisson

Autres aliments

Ovoproduits

NUTRITION CLINIQUE ET DIÉTÉTIQUE

Eau gélifiée (gelée)

Diététique hypocalorique

Diététique hyperprotéinée

NUTRITION ANIMALE

Granulés de poisson

Aliments pour animaux d'élevage

Sauce-soupe & pâtés

SÉLECTION SIAL INNOVATION

PAI Eau gélifiée

à froid sans gomme de guar

Utilisation en nutrition clinique
 Facile d'utilisation
 Remplace la gomme de guar



PAI Flan à froid

Utilisation industrielle, cuisine collective, usage individuel
 Excellentes qualités organoleptiques



- Technologie naturelle à base d'alginate
- Ajustable à vos matrices, textures, arômes, visuels...
- Texture douce et onctueuse



Food & Pharma ingredients
Cimaprem. Leading Innovation



CONTACT:
M. RUFFINONI Gabriel (Directeur Général)
M. FROMONT Anthony (Attaché Commercial Export)



P.A. du Bourgneuf
 146, rue Joseph Rouxel
 56350 RIEUX • FRANCE
 Tel : 33 (0)2 23 100 400
 FAX : 33 (0)2 99 72 43 73

info@cimaprem.com
www.cimaprem.com