

SoBenefik, nouveau concept de produit fini conçu par Epi Ingrédients pour soutenir les industriels dans leur démarche d'innovation

Après le succès de SoFlexi, premier concept de la gamme SoUnik, Epi Ingrédients a décidé de renouveler l'expérience et est fier d'annoncer le lancement de SoBenefik, concept de yaourt hyper-protéiné fabriqué exclusivement à base de poudres laitières ultra-filtrées. Conçu pour mettre en valeur les propriétés exclusives de l'offre produit d'Epi Ingrédients, SoUnik est une gamme de concepts de produits finis tendances, développés pour aider les industriels de l'agroalimentaire et de la nutrition à visualiser ce qu'ils peuvent faire avec les ingrédients de l'entreprise. « En effet, l'objectif pour Epi Ingrédients n'est pas de vendre ces concepts. Avec cette gamme de produits finis, nous visons simplement à rappeler notre expertise application ainsi que de notre savoir-faire dans le domaine des ingrédients laitiers pour générer de l'innovation ; le tout, en suggérant l'utilisation de nos ingrédients de spécialité, ici la protéine native Epirot 60 UL, dans de nouveaux développements produit », explique Mathieu Lucot, responsable marketing chez Epi Ingrédients.

A propos de SoBenefik... - Il s'agit d'un yaourt hyper-protéiné contenant 8% de protéines, des cultures vivantes, une faible teneur en lactose et une texture riche et crémeuse bien qu'allégé en matières grasses. Cela est rendu possible par l'utilisation d'EPIROT 60 UL, concentré de protéines natives de lait produit directement à partir de lait frais grâce à un procédé unique à très basse température et qui permet d'obtenir un produit très peu dénaturé aux propriétés fonctionnelles et nutritionnelles optimales.

SoBenefik est en effet produit exclusivement à partir d'eau, de poudres laitières de qualité et de ferments actifs. Cette caractéristique distinctive en fait un concept particulièrement intéressant pour les marchés où l'approvisionnement en lait frais est limité et où sa conservation peut poser des problèmes.

De même que pour SoFlexi, SoBenefik a été développé en pensant avant tout au consommateur final, offrant ainsi un en-cas sain, pratique et accessible à des consommateurs modernes qui manquent de plus en plus de temps. Une étude menée par Mintel en collaboration avec SPINS révèle le déclin progressif des en-cas traditionnels au profit des en-cas frais¹, ce qui renforce la pertinence de SoBenefik dans le paysage actuel.

'So easy to feel good' avec SoBenefik ! - Alors que les consommateurs sont toujours en quête de produits nomades « meilleurs pour la santé » afin de satisfaire leurs besoins nutritionnels, la consommation d'en-cas frais représente l'un des facteurs de croissance principaux de la catégorie en-cas santé/bien-être. Un yaourt hyper-protéiné pourrait alors constituer une alternative saine à des en-cas plus caloriques, améliorant la satiété et retardant l'envie de manger à nouveau, réduisant ainsi la consommation globale de calories².

Les produits s'inspirant de SoBenefik et utilisant Epirot 60 UL pourront aider les consommateurs à faire le bon choix et à manger un yaourt riche en protéines au lieu d'un en-cas plus calorique pouvant parfois sembler plus séduisant. En effet, SoBenefik offre une texture crémeuse et gourmande ainsi que de nombreux bénéfices santé : riche en protéines, allégé en matières grasses, faible teneur en lactose. SoBenefik fournit également près de 30% des apports recommandés en calcium (pour 100g).

Jugez-en par vous-même en dégustant l'un de nos échantillons de SoBenefik à l'occasion des salons à venir !

Epirot 60 UL sous le feu des projecteurs ! - Grâce à son procédé exclusif de fabrication à très basse température, la protéine native EPIROT 60 UL est la solution idéale pour les développeurs produit à la recherche d'une source de protéines hautement fonctionnelle de qualité et aux propriétés nutritionnelles exceptionnelles. Non seulement ce concentré de protéines de lait à 60% offre-t-il d'excellentes capacités gélifiantes, émulsifiantes et de rétention d'eau, mais il permet également d'obtenir une onctuosité accrue et une rondeur en bouche unique dans les applications allégées en matières grasses et riches en protéines. Par ailleurs, EPIROT 60 UL offre un profil nutritionnel supérieur,

riche en calcium natif et à faible teneur en lactose. Au-delà du yaourt hyper-protéiné, ce nouvel ingrédient est facile d'utilisation et peut être incorporé dans de nombreuses applications telles que le fromage, d'autres types de yaourt, le fromage blanc, les boissons, les produits nutritionnels et plus encore !

N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus sur notre yaourt hyper-protéiné SoBenefik, découvrir la nouvelle offre protéines d'EPI Ingrédients ou planifier une entrevue lors de nos prochains salons. L'entreprise sera présente au **Gulfood Manufacturing stand # S1 - C85 - Hall Sheikh Saeed** (du 6 au 8 novembre, Dubaï) et au **Health Ingredients Europe stand n°8K50** (du 27 au 29 novembre, Francfort).

###

A PROPOS D'EPI INGREDIENTS

Filiale de la société française Laïta, Epi Ingrédients s'est spécialisée dans le développement et la commercialisation d'ingrédients laitiers en poudre à destination des entreprises de l'agroalimentaire. L'entreprise s'engage pleinement à offrir les meilleurs produits laitiers naturels et nutritifs à valeur ajoutée, pour répondre aux besoins nutritionnels des populations ciblées. Au-delà d'une connaissance approfondie de la transformation du lait, associée à des années d'expérience sur les marchés de la nutrition et santé, Epi Ingrédients offre également un support individualisé à ses clients ; leur donnant accès à une équipe d'experts R&D dédiée ayant la capacité de développer des réponses personnalisées en fonction du métier et des préoccupations spécifiques de chaque client.

La société mère Laïta est l'une des 10 premières coopératives laitières d'Europe et elle supervise l'ensemble du processus de collecte du lait auprès des fermes locales, toutes situées dans l'ouest de la France. Aucune ferme n'est à plus de 100 kilomètres de l'usine qui traite son lait, assurant ainsi la garantie d'une traçabilité totale. Grâce à ce contrôle étroit sur l'ensemble de la chaîne de valeur, du champ à l'assiette, Epi Ingrédients peut fournir à ses clients les ingrédients les plus naturels, de la meilleure qualité et les plus sûrs possibles. À leur tour, les clients peuvent offrir une nutrition diversifiée, responsable et saine en laquelle les consommateurs finaux peuvent avoir confiance.

En adoptant l'initiative Passion du Lait®, Epi Ingrédients s'engage au côté de Laïta en faveur de l'excellence produit, du développement durable et de la responsabilité sociale, signe de son engagement continu.

Chiffres clés Laïta :

- 2 750 producteurs laitiers
- 1,5 milliard L de lait transformés / an
- 1,2 milliard € de chiffre d'affaire
- Produits vendus dans plus de 100 pays
- 100 000 MT ingrédients laitiers produits / an
- 4 sites industriels de pointe spécialisés en séchage, extrusion, séparation membranaire, fermentation et mélange à sec
- 1 laboratoire d'applications + 1 hall pilote

For further information, visit <http://www.epi-ingredients.com> and <http://www.laita.com/>

A  company

¹ Mary Ellen Shoup, 2018. *The rise of fresh snacking: Are consumers ditching the pantry for the fridge?* Viewed online: <https://www.foodnavigator-usa.com/Article/2018/08/06/The-rise-of-fresh-snacking-Are-consumers-ditching-the-pantry-for-the-fridge>

² Yogurt in Nutrition, 2018. *High-protein yogurt could be a healthy replacement for high energy-dense snacks.* Viewed online: <http://www.yogurtinnutrition.com/highprotein-yogurt-healthy-replacement-high-energydense-snacks/>