

Votre brief projet alimentaire

Alcools fonctionnels, distillats et ingrédients alcooliques pour vos applications alimentaires.

Complétez les éléments connus. enregistrez ce PDF. puis envoyez-le par email.

01 VOTRE CONTACT

Entreprise / site de production

Nom / fonction

Email professionnel

Téléphone (facultatif)

02 VOTRE APPLICATION

Application / produit fini

Pâtisserie, biscuiterie, chocolat, glace, confiserie, sauces, traiteur, agroalimentaire...

Résultat recherché et critères de réussite

Procédé et contraintes : cuisson, ajout à froid, conservation, formulation...

Ingrédient envisagé, degré et profil aromatique souhaités (si connus)

03 VOLUMES ET CALENDRIER

Besoin d'essai + unité

Volume de production + unité / période

Format souhaité

Échéance du projet

04 PROCHAINE ÉTAPE

Étape souhaitée / documents utiles à examiner

Échange technique, sélection d'ingrédient, étude d'essai ou rendez-vous SIRHA.

Disponibilités au SIRHA (jour / période, facultatif)

Envoyer votre brief à

thierry@arspirits.fr

www.arspirits.fr

Étude selon votre cahier des charges ; faisabilité, références, formats et disponibilité à confirmer.

Ce brief ne constitue ni un devis ni une validation technique. Rendez-vous à confirmer.