IMCD

Food & Nutrition
Boissons



www.imcd.fr

IMCD

Enrichissement

Zéro alcool

Bio

Innovations

Réduction de sucre

Naturalité

Nutri-Score

Végétal

Clean Label

Réduction de coût

balchem
Solve Today. Shape Tomorrow.

beneo
connecting nutrition and health

BUNGE

ButterBuds®

dsm-firmenich

EASTMAN

FrieslandCampina
nourishing by nature

GALACTIC

Givaudan

iff

Jan Dekker
your conscious choice

PureMalt

ROQUETTE
Offering the best of nature

SETHNESS ROQUETTE
EXCELLENCE IN CARAMELS

SÜDZUCKER GROUP

WACKER

GOÛT & COULEUR

Solutions aromatiques
Arômes naturels (de X) et extraits de X
Arômes naturels : réduction de sucre, rondeur, masquant, troublant, low / no alcohol
Juice based compounds
Huiles essentielles et oléorésines
Caramels aromatiques et de spécialité
Extraits et pâtes de café
Extraits botaniques
Creamers base végétale ou laitière

Couleurs
Caroténoïdes avec et sans silice
Colorants d'origine naturelle
Ingrédients colorants
Caramels colorants
Extraits de malt

Inclusions *
Poudres, flocons et granules de fruits et légumes

Solutions sucrantes
Dextroses
Maltodextrines
Sirops de glucose
Polyols - IG bas
Fructose
Isomaltulose - IG bas

TEXTURE

Hydrocolloïdes
Gomme de cellulose
Gomme de gellane
Gomme de xanthane
Alginates
Carraghénanes
Pectines

Émulsifiants et agents foisonnants
MC, HPMC
Lécithines (tournesol, soja, colza)
Alpha-cyclo dextrine
Quillaia
Foamer (base végétale)

NUTRITION

Fibres
Fibres solubles de chicorée et de betterave : inuline et oligofructose (FOS) *
Fibres solubles résistantes de blé et de maïs

Beta-glucanes
Avoine et orge
Farines & sons

Protéines végétales
Pois, blé, riz, fève, tournesol, colza *
Isolats & concentrats
Protéines hydrolysées

Protéines laitières
Caséinates
Protéines de lactosérum - WPC, WPI, WPI clear
Concentrés de protéines laitières - MPC
Protéines hydrolysées

Vitamines & Minéraux
Individuelles
Premix de vitamines : standard ou sur mesure

FONCTION

Agents de conservation
Benzoate de sodium
Sorbate de potassium
Acide lactique et dérivés d'acide lactique

Antioxydants *
Acide ascorbique – Vitamine C
Extraits de romarin
Poudre d'acérola

Enzymes bières et jus de fruits
Cuisson des céréales : α-amylase thermostables
Empâtage : Amyloglucosidase, α-amylase fongique, protéase
Filtration du moût : β-glucanes, xylanes, hémicellulose
Fermentation et maturation : α-amylase fongique
Stabilisation de la bière : endoprotéase fongique spécifique
Couleur, extraction du jus : pectinase

Filtration et clarification
Protéine de pois
Gel de silice
Terre de diatomées

* Pour toute information sur nos références biologiques, vous rapprocher de votre commercial.

IMCD

Expertise technique

Une équipe d'experts engagés et passionnés dans un laboratoire d'application basé à La Plaine Saint-Denis.

- **Séminaires techniques à destination des clients**
- **Développement de concepts**
- **Conseils en formulation**
- **Identification de synergies au sein de notre portefeuille produits**



Vous souhaitez en savoir davantage ?

Ou contactez votre interlocuteur IMCD habituel.

IMCD France SAS

Immeuble Le New Corner
CS 70005
2, avenue du Stade de France
93458 La Plaine Saint-Denis Cedex

business@imcd.fr

09.2026

www.imcd.fr