IMCD

Food & Nutrition
Produits salés



www.imcd.fr

Creating a world of opportunity

IMCD

Végétal
& Hybride

Bio

Clean Label

Nutri-Score

Optimisation
des coûts

Naturalité

Culinarité







































GOÛT & COULEUR

Solutions aromatiques *
Arômes naturels (de X) et extraits de X
Pâtes d'épices et pâtes ethniques
Fonds, bouillons, fumets, jus et demi-glace
Concentrés laitiers : beurre, crème, fromage
Solutions naturelles pour la réduction de sel ou de sucre
Solutions naturelles pour le remplacement des exhausteurs de goût
Solutions naturelles pour masquer les notes indésirables (acidité, amertume)
Huiles essentielles et oléorésines
Caramels aromatiques et sucres caramélisés

Couleurs *
Ingrédients colorants
Colorants d'origine naturelle
Oléorésines
Caramels colorants
Extraits de malt non diastasique

Inclusions *
Poudres, flocons et granules de fruits, légumes et condiments

Sucres *
Sucres invertis, dextroses, maltodextrine, sirops de glucose

TEXTURE

Amidons *
Amidons natifs & modifiés, à cuire & prégélatinisés
Origines végétales : blé, maïs, pomme de terre, pois, riz, tapioca
Poudre de banane verte
Farines thermisées ou prégélatinisées*
Origines végétales : avoine, féverole, orge, riz

Hydrocolloïdes
Gommes de cellulose
Méthylcellulose
Alginates, carraghénanes
Pectines et gomme gellane

Émulsifiants
Lécithines poudre & liquide : soja, colza, tournesol
Alpha-cyclodextrine

Fibres fonctionnelles
Fibres insolubles : blé, avoine, bambou, pois
Fibres de citrus et pomme de terre

Matières grasses
Huiles tropicales (liquide ou solide) : coco, karité, palme, sal
Huiles de graines oléiques : colza, soja, tournesol
Poudre de matières grasses encapsulées : laitières (beurre, crème, lait, whey) et végétales (coco, colza, palme, soja, tournesol)
Mélanges de matières grasses pour marinades : colza, palme, sal

Protéines végétales texturées *
Pois, blé, fève, tournesol

Flocons végétaux texturés
Riz, blé, pois, fève, quinoa

Produits alimentaires intermédiaires (PAI) végétaux
Substituts de volaille et de bœuf surgelés

NUTRITION

Fibres solubles *
Extraits de racine de chicorée : inuline et oligofructose
Fructo-oligosaccharides de betterave
Fibres solubles de blé et de maïs
Fibres de citrus et de pomme de terre

Protéines (isolats & concentrats) *
Végétales : blé, colza, fève, pois, riz, tournesol
Laitières : caséinates, MPC, protéines de lactosérum

Vitamines, minéraux & lipides nutritionnels
Vitamines liposolubles et hydrosolubles
Mélanges sur mesure
Oméga 3, Oméga 6

FONCTION

Agents de conservation
Acides (citrique, lactique, fumarique, malique) et lactate de calcium encapsulés
Vinaigres et Extraits végétaux

Antioxydants *
Acérola, extraits de romarin, extraits de thé
Mélanges de tocophérols, palmitate d'ascorbyle
Mélanges à façon

Enzymes
Réduction d'acrylamide
Amélioration des produits de panification
Enzymes de process

Silice précipitée
Anti-agglomérant

* 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**



SCAN ME

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

05.2026