IMCD

Food & Nutrition
Produits céréaliers



www.imcd.fr

Creating a world of opportunity

IMCD

Plaisir & Gourmandise

Réduction de sucre

Naturalité

Nutri-Score

Végétal

Clean Label

Bio

Réduction de coût (cacao, beurre, œuf)

ALGAMA Food is nature

balchem Solve Today. Shape Tomorrow.

beneo connecting nutrition and health

BUNGE

ButterBuds

dsm-firmenich

FrieslandCampina nourishing by nature

GALACTIC

Givaudan

iff

Jan Dekker your conscious choice

JELU

JK Ingredients

PureMalt

ROQUETTE Offering the best of nature

SETHNESS ROQUETTE EXCELLENCE IN CARAMELS

SÜDZUCKER GROUP

STÉARINERIE DUBOIS

SUNBLOOM PROTEINS Avril

VITALUS

WACKER

GOÛT & COULEUR

Solutions aromatiques *
Arômes et arômes naturels
Arômes naturels de X et extraits de X, extraits de vanilles certifiés RFA
Poudres de fromages non aromatisées
Concentrés laitiers : beurre, crème, fromage
Solutions naturelles pour la réduction de sucre ou de sel
Solutions naturelles pour masquer les notes indésirables
Caramels aromatiques et sucres caramélisés

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

Inclusions, toppings et fourrages *
Poudres, flocons et granules de fruits, légumes et condiments
Sucre et sel encapsulés
Caramels de spécialité (éclats et pâte)

Extraits botaniques *
Acérola, camomille, guarana, hibiscus, thés (matcha, noir, vert)

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
Cellulose microcristalline
Alginates, carraghénanes
Pectines et gommes de gellane

Émulsifiants
Lécithines poudre & liquide : colza, soja, tournesol
Huile d'avoine

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)

Agents foisonnants
Bases foisonnantes en poudre encapsulées
Alpha-cyclodextrine (fibre de pomme de terre)

NUTRITION

Polyols
Isomalt, maltitol, sorbitol, xylitol

Glucide fonctionnel (IG bas)
Isomaltulose

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

Bêta-glucanes
Farines & sons d'avoine
Farines d'orge

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

Enzymes
α-amylases fongiques, bactériennes
Amylases maltogéniques
Amyloglucosidases
Asparaginase
Glucose oxydase
Hémicellulases, xylanases
Lipases, phospholipases
Protéases

Agents d'amélioration de panification *
Acide ascorbique
Acérola
L-Cystéine
Gluten et gluten hydrolysé
Levure hydrolysée

Poudres levantes encapsulées
GDL, bicarbonate de potassium ou de sodium

Agents de conservation microbienne
Acides encapsulés : sorbate, acide citrique et propionate de calcium
Sorbate de potassium
Farines fermentées et vinaigre tamponné
Solutions naturelles de conservation

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

* 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

E food-nutrition@imcd.fr
T +33 1 49 33 31 31

03.2026