

MATERNE INDUSTRIES FOURRAGES SALÉS ET SUCRÉS



Materne Industries propose des fourrages pour les biscuits, céréales de petit déjeuner. La gamme salée comporte: Ratatouille - Tomate - Olives noires & vertes - Aubergine - Courgette - Avocat - Basilic fines herbes... des fourrages dédiés aux industriels pour les biscuits apéritifs. La gamme desserts: fourrages Chocolat/coco - Crème brûlée - Spéculos - Crème citron - Caramel Frudge/Toffee - Chocolat/Menthe - Caramel... Développé par Sylvain Delanghe, directeur de Materne Industries et Frédéric Jaunault, ancien chef des cuisines du Plaza Hotel (New York), avec l'appui de l'équipe R & D, ces fourrages ont été sélectionnés par Sial Innovation

dans la catégorie Ingrédients-PAI à l'occasion du salon. Les fourrages existent aussi en version sans sucre ajouté. Tous ces produits sont disponibles dans les textures, avec des paramètres physico-chimiques et organoleptiques répondant aux besoins des industriels. **Service lecteur 740401.**