

## **FIE Londres 2007**

### **Dossier de presse**

EPI Ingrédients, spécialiste des ingrédients laitiers en poudre est heureux de vous accueillir cette année encore au FIE à Londres sur son stand :

### **Hall sud – stand J80,**

autour de trois thèmes principaux :

➤ **Les poudres fermentées et leurs applications :**

- Poudres de yaourt maigre, partiellement écrémé ou entier, soit 4 références, pour les sauces, crèmes glacées, fourrages chocolatés, ...,
- Poudre au fromage blanc pour les recettes de « **Cheese cakes** » par exemple,
- Préparations lactières fermentées avec ou sans ferments vivants selon les besoins de l'application, soit actuellement 4 références,
- EPILAC 930, une poudre de yaourt pré stabilisée pour les boissons lactières acides.

**INNOVATION :**

EPI Ingrédients présente ses produits fermentés sous forme de pépites, pouvant être utilisés dans des mélanges de céréales pour le petit-déjeuner, des confiseries, des barres diététiques ou toute autre recette nécessitant des marquants au goût de yaourt.

➤ **EPIWHITE 950:**

- Est le premier blanchisseur de café 100% végétal, sans allergène, neutre en goût avec de bonnes capacités émulsifiantes et de blanchiment. Ce produit économique est issu d'un procédé industriel original et breveté et est le fruit d'une collaboration étroite entre LCI et EPI Ingrédients.
- EPIWHITE 950 peut s'utiliser dans : les boissons chaudes telles que café, thé, chocolat mais aussi dans les soupes ou encore dans les desserts lactés et les glaces.

➤ **Nouveau partenariat commercial :**

- EPI Ingrédients devient le partenaire commercial de la Société belge SOLAREC et prend en charge la commercialisation des 45000 tonnes de poudres de lait produites sur le site de Recogne. Celles-ci viennent s'ajouter aux 65000 tonnes d'ingrédients laitiers initialement commercialisées par EPI Ingrédients.