

Limagrain Ingredients

sera présent au CFIA de Rennes,

29-30 septembre et 1^{er} octobre
2020

Rendez-vous
Hall 4 Stand C27



■ Naturally Innovating



COMMUNIQUE DE PRESSE
Riom (France),

CFIA 2020

Stand C27 Hall 4

A propos de Limagrain Ingredients

*Limagrain Ingredients fait partie du **groupe Limagrain**. Quatrième groupe semencier mondial, Limagrain est un groupe coopératif agricole international fondé et géré par des agriculteurs français. En tant que créateur et producteur de variétés de plantes, Limagrain distribue des semences de grandes cultures, des semences de légumes et des produits céréaliers.*

*Limagrain Ingredients commercialise ses solutions dans **58 pays**, générant un chiffre d'affaires proche de **150 millions d'euros**. Plus de **330 000 tonnes de céréales** sont transformées chaque année dans **7 usines** de production en Europe.*

*Limagrain Ingredients vend ses produits sur **6 marchés d'application internationaux** : boulangerie pâtisserie, plats préparés, Céréales du petit déjeuner, alimentation pour animaux de compagnie, alimentations pour chevaux et jeunes animaux (porcelets et veaux) et **2 marchés d'application locaux** : boulangerie traditionnelle et granulés de bois.*

*Limagrain Ingredients est convaincu que la vie peut être enrichie par des **expériences nutritionnelles saines**. Les grains et céréales sont le fondement d'une alimentation équilibrée. **Limagrain Ingredients** a pour vocation de révéler le potentiel naturel des grains et des céréales*



Limagrain Ingredients

Site Les Portes de Riom - ZAC Les Portes de Riom - B.P. 173 - 63204 Riom Cedex - France | Tél. : +33(0)4 73 67 17 00 - Fax: +33(0)4 73 67 17 10
Siège social : Zone Agro Industrielle - 63720 Saint Ignat

www.limagrain-ingredients.com

SAS au capital de 35 074 589 € - SIREN : 351 429 923 - RCS Clermont-Ferrand - Code APE : 1061 B

Cereclean, vainqueur des Trophées de l'Innovation

« **CERECLEAN** est le fruit de notre expertise en farines fonctionnelles et en ingrédients de panification. En effet, **CERECLEAN** a l'avantage d'être tout aussi performant que les conservateurs couramment utilisés aujourd'hui sur les produits de panification longues DLUO, tout en étant Clean Label », Pauline Arramy, Responsable Marketing Limagrain Ingrédients.

Résultat de nombreuses années de travail et de recherche, **CERECLEAN** a été reconnu comme l'innovation de l'année 2020 lors des Trophées de l'Innovation au salon du CFIA Rennes dans la catégorie Ingrédients & PAI.

Avec des consommateurs aujourd'hui de plus en plus concernés par leur alimentation et à la recherche de toujours plus de naturalité, **CERECLEAN** s'est imposé comme la solution innovante permettant de répondre à un besoin simple, la conservation au naturel.

Conservateur Clean Label à base de farine de blé fermentée, **CERECLEAN** assure les mêmes résultats qu'un conservateur chimique tels que le propionate de calcium (additif E282), le sorbate de potassium (additif E202) ou encore l'alcool. Grâce à son procédé de fermentation contrôlé, **CERECLEAN** garantit une production ciblée d'acides organiques permettant d'assurer la conservation des produits de panification.

D'utilisation simple et avec une déclaration rassurante de « farine de blé, farine de blé fermentée », **CERECLEAN** assure une longue durée de vie des pains de mie, brioches et viennoiseries, **sans aucun impact organoleptique ou sur la texture du produit fini.**

CERECLEAN est la solution efficace pour une conservation Clean Label et naturelle.



■ Naturally Innovating



COMMUNIQUE DE PRESSE
Riom (France),

CFIA 2020

Stand C27 Hall 4

Les bénéfices de CERECLEAN sont :

- **Clean Label** : CERECLEAN a une déclaration rassurante
- **Fonctionnel** : CERECLEAN a le même impact sur la conservation des produits de panification que les conservateurs chimiques couramment utilisés comme le propionate de calcium (additif E282), le sorbate de potassium (additif E202) ou l'alcool
- **Sans aucun impact organoleptique** (goût et texture) sur les pains de mie, les brioches ou les viennoiseries
- **Simple à utiliser** : juste en ajout des formulations

Contact presse :

Pauline ARRAMY - Pauline.arramy@limagrain.com - T: 00 33 473 67 17 00



■ Naturally Innovating

Limagrain Ingredients

Site Les Portes de Riom - ZAC Les Portes de Riom - B.P. 173 - 63204 Riom Cedex - France | Tél. : +33(0)4 73 67 17 00 - Fax: +33(0)4 73 67 17 10
Siège social : Zone Agro Industrielle - 63720 Saint Ignat

www.limagrain-ingredients.com

SAS au capital de 35 074 589 € - SIREN : 351 429 923 - RCS Clermont-Ferrand - Code APE : 1061 B