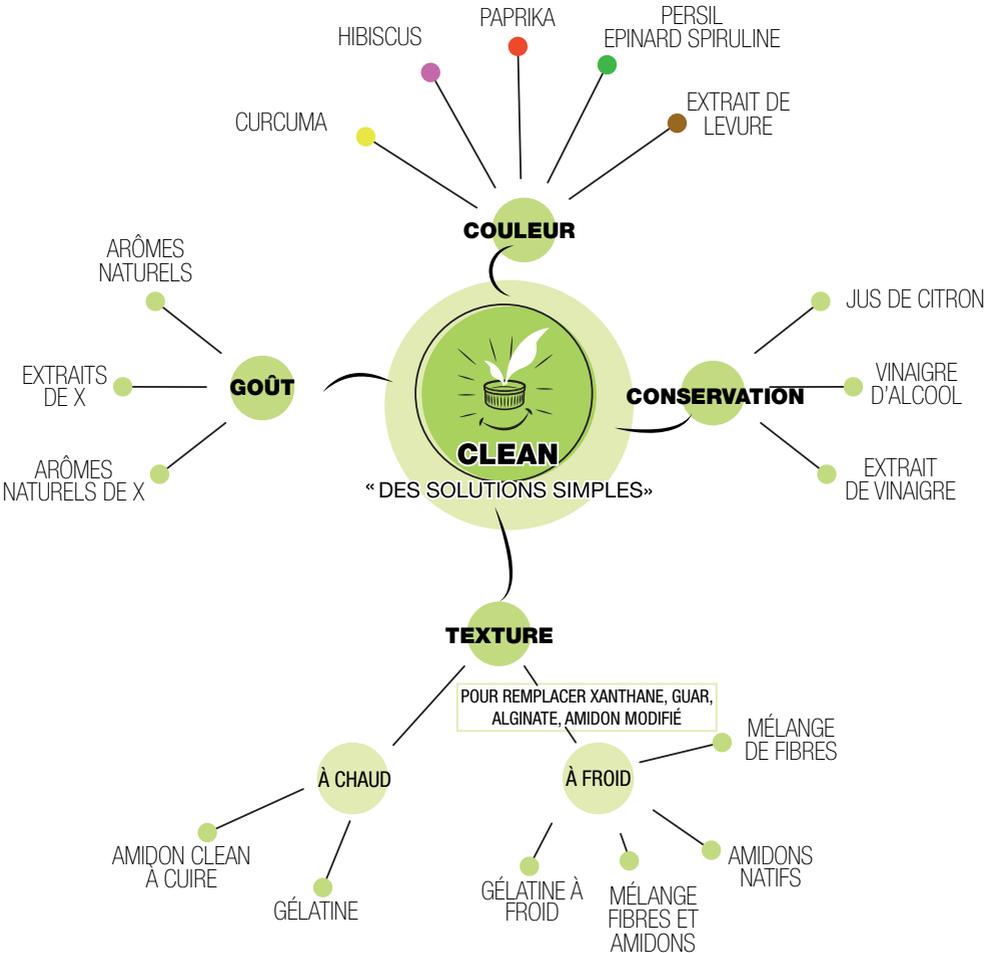


CLEAN

Des solutions simples

Pour répondre aux attentes des consommateurs, France Culinaire Développement s'adapte à vos problématiques pour vous proposer des solutions spécifiques afin d'optimiser et d'améliorer vos formules et listes d'ingrédients.



A CHAQUE PROBLÈME SA SOLUTION !

N'hésitez pas à contacter la R&D pour trouver ensemble la réponse à vos besoins

SALÉ

JUS DE CITRON OU
VINAIGRE À LA PLACE DE
L'ACIDE CITRIQUE

FIBRES À LA PLACE
DES GOMMES POUR
STABILISER



MATIÈRE GRASSE
CLEAN À BASE DE
COLZA ET KARITÉ

ÉPICES AROMATIQUES
POUR APPORTER
DU GOÛT ET DE LA
COULEUR

"Consultez nos autres flyers clean"

Marinade clean au colza et karité,

(tajine \$F8058, barbecue \$F8059, provençale \$F806, béchamel
clean : \$F5695 SAUC' GOOD)

SUCRÉ

ARÔME NATUREL
SAVEUR BEURRE
\$F1098

CURCUMA POUR DONNER
UNE COULEUR JAUNE

ARÔME
NATUREL
DE VANILLE
\$F4469

AMIDON CLEAN

POUDRE LEVANTE SANS
PYROPHOSPHATE (E450)
\$F7990

ENRICHISSEMENT
FIBRES/TEXTURE
\$F2582



France Culinaire Développement vous aide à développer un mix prêt à l'emploi pour vos applications sucrées