

SoFlexi d'Epi Ingrédients lauréat du Concours Innovation France dans la catégorie « Probiotiques & Ferments » lors du FIE 2017

Epi Ingrédients est très heureux d'annoncer que SoFlexi, nouveau concept de produit fini très polyvalent à base de yaourt, a reçu la reconnaissance de ses pairs lors d'une cérémonie de remise de prix organisée sur le « French Innovation Corner » de Business France, à l'occasion du salon Food Ingredients Europe. Ce concept innovant a remporté le prix de l'innovation dans la catégorie « Probiotiques & Ferments » pour son approche unique des produits laitiers fermentés. C'est en effet un concept polyvalent, stable à température ambiante et parfaitement adapté aux modes de vie de plus en plus « nomades » des consommateurs ; tout en offrant les mêmes bactéries vivantes que celles présentes dans les yaourts traditionnels, avec tous les bénéfices santé qui leur sont associés.

« C'est un honneur pour Epi Ingrédients de recevoir ce prix pour SoFlexi, un concept créé par l'entreprise pour générer de l'innovation et mettre en avant les propriétés fonctionnelles et nutritionnelles exceptionnelles de ses poudres fermentées premium », déclare Mathieu Lucot, responsable marketing chez Epi Ingrédients. « L'obtention d'une récompense comme celle-ci est une reconnaissance de l'investissement à long-terme de l'entreprise dans l'innovation, avec pour objectif d'aider industriels et les marques à développer des produits performants qui répondent aux attentes des consommateurs », ajoute-t-il.

SoFlexi est un mélange en poudre qui permet aux consommateurs de préparer à leur gré des snacks au goût frais de yaourt. Qu'ils aient envie d'un yaourt à boire, d'une glace ou d'une boisson acide, ils peuvent se faire plaisir quasi-instantanément grâce à SoFlexi ! SoFlexi se présente sous forme de sachets individuels contenant 40g d'un mélange en poudre composé de seulement 5 ingrédients et incluant la poudre de yaourt « EPILAC Lowfat Yogurt Powder 48 ». Ce concept a été développé pour illustrer les applications possibles des poudres fermentées EPILAC. « Avec nos poudres fermentées EPILAC, nous pouvons soutenir les industriels dans le développement de produits frais ou stables à température ambiante, conçus pour répondre aux besoins des consommateurs toujours pressés par le temps et à la recherche d'en-cas nomades, pratiques et à la fois sains et gourmands ! », souligne Mathieu Lucot, lors de son intervention.

« L'objectif pour Epi Ingrédients n'est pas de vendre le concept. Notre but avec SoFlexi est de générer de l'innovation et d'aider nos clients à visualiser ce qu'ils peuvent faire avec nos ingrédients, depuis l'ingrédient en vrac jusqu'au marketing B2C », explique Mathieu Lucot. Les ingrédients secs issus de yaourt et contenant des cultures vivantes peuvent être une excellente alternative pour le développement de nouveaux produits portant l'aura positive des yaourts, offrant les mêmes cultures vivantes et les mêmes propriétés nutritionnelles que leurs équivalents traditionnels, mais sans certains des obstacles que posent les produits laitiers frais. C'est grâce à l'expertise de l'entreprise dans le traitement du lait, associée à un savoir-faire unique et à un process de fabrication parfaitement maîtrisé, qu'Epi Ingrédients a la capacité de sécher des mélanges liquides contenant des bactéries vivantes que l'on retrouve intactes dans la poudre obtenue.



BREAKING NEWS – 4 décembre 2017

Pour diffusion immédiate

Pour en savoir plus sur ce concept innovant ou solliciter un échantillon, n'hésitez pas à contacter Mathieu Lucot mlucot@laita.fr. Nous exposerons également sur plusieurs salons à travers le monde en 2018, suivez-nous sur Twitter @Epi_Ingrédients pour savoir où rencontrer nos experts.

###

A PROPOS D'EPI INGRÉDIENTS

Filiale de la société française Laïta, Epi Ingrédients s'est spécialisée dans le développement et la commercialisation d'ingrédients laitiers en poudre à destination des entreprises de l'agroalimentaire. L'entreprise s'engage pleinement à offrir les meilleurs produits laitiers naturels et nutritifs à valeur ajoutée, pour répondre aux besoins nutritionnels des populations ciblées. Au-delà d'une connaissance approfondie de la transformation du lait, associée à des années d'expérience sur les marchés de la nutrition et santé, Epi Ingrédients offre également un support individualisé à ses clients ; leur donnant accès à une équipe d'experts R&D dédiée ayant la capacité de développer des réponses personnalisées en fonction du métier et des préoccupations spécifiques de chaque client.

La société mère Laïta est l'une des 10 premières coopératives laitières d'Europe et elle supervise l'ensemble du processus de collecte du lait auprès des fermes locales, toutes situées dans l'ouest de la France. Aucune ferme n'est à plus de 100 kilomètres de l'usine qui traite son lait, assurant ainsi la garantie d'une traçabilité totale. Grâce à ce contrôle étroit sur l'ensemble de la chaîne de valeur, du champ à l'assiette, Epi Ingrédients peut fournir à ses clients les ingrédients les plus naturels, de la meilleure qualité et les plus sûrs possibles. À leur tour, les clients peuvent offrir une nutrition diversifiée, responsable et saine en laquelle les consommateurs finaux peuvent avoir confiance.

En adoptant l'initiative Passion du Lait®, Epi Ingrédients s'engage au côté de Laïta en faveur de l'excellence produit, du développement durable et de la responsabilité sociale, signe de son engagement continu.

Chiffres clés Laïta :

- 2 750 producteurs laitiers
- 1,5 milliard L de lait transformés / an
- 1,2 milliard € de chiffre d'affaire
- Produits vendus dans plus de 100 pays
- 100 000 MT ingrédients laitiers produits / an
- 4 sites industriels de pointe spécialisés en séchage, extrusion, séparation membranaire, fermentation et mélange à sec
- 1 laboratoire d'applications + 1 hall pilote

Pour plus d'informations, consulter : <http://www.laita.com>

A **Laïta** company

Press Contact:

Press'pective • Harmony Villemin: +1 567 825 6512 - h.villemin@presspective-by-harmony.com

2/2