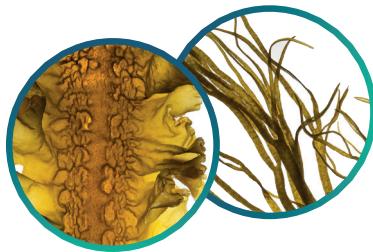


Algood® : INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES aux multiples fonctionnalités

Seaweed Concept fournit une gamme de produits pour le marché de l'alimentation humaine sous la marque Algood®.

Les algues biologiques Algood® sont lactofermentées. Ce processus de conservation naturel et à faible impact préserve tous les nutriments naturellement présents dans les algues marines. Les ingrédients sont disponibles toute l'année, stables et traçables.



Dans vos préparations, nos ingrédients permettent de réduire l'usage d'additifs, d'améliorer la qualité nutritionnelle ou tout simplement d'agir comme exhausteur de goût naturel.

Ce sont des produits fonctionnels, prêts à l'emploi et spécialement conçus pour répondre aux exigences des productions à grande échelle.

1 - Exhausteur de goût

En tant qu'exhausteur de goût naturel, nos algues permettent de réduire la teneur en sucre et en sel de vos préparations.

Leur goût est très facile à combiner, elles peuvent être utilisées aussi bien avec des plats sucrés que salés.

2- Propriétés antimicrobiennes

Nos ingrédients contiennent des composés actifs qui aident à freiner le développement des bactéries et des champignons, offrant ainsi une solution unique pour améliorer vos procédés de conservation.

3- Fonctions texturantes

Une fois intégrées à vos préparations, nos algues apportent des fonctions texturantes telles que l'émulsification, la stabilisation ou l'amélioration de la viscosité.

Les allégations peuvent varier selon la réglementation en vigueur dans chaque pays.

4- Rétention d'eau et de graisse

Nos ingrédients se distinguent par leur excellente capacité à retenir l'eau et les graisses, permettant ainsi d'optimiser vos recettes en réduisant certaines matières grasses ou additifs.

5- Amélioration du Nutriscore

Sur le plan nutritionnel, nos algues sont les meilleures. Le processus de lactofermentation préserve les nutriments naturellement présents dans les algues.



6- Mention de l'origine biologique

Nos algues sont certifiées biologiques. Elles sont soigneusement sélectionnées et font l'objet d'une traçabilité totale.



Quelques exemples d'applications sucrées

La particularité des ingrédients Algood® est qu'ils sont très faciles et pratiques à utiliser et s'intègrent dans toutes sortes de préparations.

Nos ingrédients peuvent être utilisés crus ou cuits, dans de nombreuses recettes sucrées.



- **Boulangerie-pâtisserie :**
Pain, pâtisseries fraîches et industrielles, biscuits, gâteaux secs, viennoiseries...
- **Produits laitiers sucrés :**
Yaourts aromatisés, desserts lactés, crèmes dessert, mousses, glaces...
- **Pâtes à tartiner**

- **Barres énergétiques**

- **Confiseries**

- **Boissons**

Cocktails, boissons énergétiques, smoothies...



**Il existe une multitude de recettes à imaginer...
Place à la créativité !**

algood®

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des besoins spécifiques