

Dal 29 gennaio al 1 febbraio 2007
ProSweets Colonia

HALL 10-1, Stand 011 –



ROQUETTE – il gusto per la salute!

I sostituti dello zucchero sono diventati molto importanti in Europa, dove un terzo della popolazione è considerata in sovrappeso. Secondo le previsioni dell'Euromonitor International, i dolci senza zucchero o con poco zucchero sono destinati ad una crescita almeno tre volte più veloce rispetto agli altri tipi di dolci.

Particolarmente attiva nella formulazione di dolci senza zucchero da diversi anni, Roquette è specializzata nella produzione di prodotti ghiotti e con meno zuccheri, adatti per tutta la famiglia, ma anche in soluzioni di processi innovativi di particolare interesse per i produttori.

Quest'anno, alla ProSweets, Roquette presenterà interessanti soluzioni a base di polyol e di fibra, utilizzando il **maltitolo MALTISORB®** dell'azienda e la fibra solubile **NUTRIOSE®**. Entrambi questi ingredienti sono principalmente indicati per ridurre o sostituire il contenuto di zucchero nei dolci, nei biscotti e nelle barrette di cioccolato, senza compromettere il loro gusto tradizionale.

Roquette metterà anche in rilievo una nuova soluzione promettente specificatamente sviluppata per i produttori di caramelle gommosa alla frutta: **CLEARGUM® LG**, una svolta nella conversione enzimatica dell'amido. Consistenza morbida, nessuna essiccazione, stabilità migliorata, aumento della capacità di produzione e risparmio energetico sono soltanto alcuni dei numerosi vantaggi del processo offerti da **CLEARGUM® LG**.

I visitatori dello stand di Roquette potranno assaggiare i prodotti sani e gustosi, e ottenere consigli e informazioni sulla produzione di questi prodotti – per i quali la domanda da parte dei consumatori è sempre più crescente.

ROQUETTE group
62080 LESTREM Cedex – France
Tel: +33 3 21 63 36 00
e-mail: foodbusiness@roquette.com
www.roquette.com
www.maltitol-maltisorb.roquette.com
www.nutriose.com

Contatto stampa: Emily.lauwaert@roquette.com
Linea diretta: + 33 3 21 63 38 46