

- Chez **IDI**, Procel® GLOI est une nouvelle préparation laitière utilisée comme agent de dorure, permettant d'améliorer l'apparence d'une large gamme de produits de boulangerie-viânerie-pâtisserie, tels que croissants, brioches, pains, biscuits, cookies... On obtient une couleur dorée homogène et un aspect brillant. Simple à utiliser, cette préparation n'adhère ni au packaging ni aux doigts. Elle nécessite une simple réhydratation dans l'eau et s'applique avec une brosse ou en pulvérisation directe sur les produits. En tant qu'ingrédient sec, le transport, le stockage et le lavage sont facilités; la conservation est allongée avec des risques microbiologiques réduits. Sur le plan nutritionnel, cet ingrédient laitière est garanti sans cholestérol et est étiqueté « protéines de lait ».
- **IDI** a par ailleurs conçu une nouvelle solution à destination des fabricants de sauces froides émulsionnées de type mayonnaise. Promilk® 600A est une protéine de lait permettant de substituer le jaune d'œuf, totalement ou en partie, dans la fabrication des sauces classiques ou allégées en matières grasses. Doté de propriétés fonctionnelles similaires à celles du jaune d'œuf, cet ingrédient économique joue le rôle d'émulsifiant et d'épaississant pour toute émulsion d'huile dans l'eau. De plus, il apporte un effet nappant et un crémeux supérieurs à toutes les sauces et augmente la rétention d'eau tout en favorisant la stabilisation du produit fini. On obtient ainsi une sauce à la texture ferme et onctueuse, sans cholestérol. Enfin, Promilk® 600A répond aux contraintes des industriels grâce à sa simplicité d'utilisation (prêt à l'emploi; stockage à température ambiante).
- Afin de contourner les inconvénients des caséinates, **IDI** a développé Procel® MD 600, à base de protéines de lait. Cette formule économique permet d'augmenter la rétention d'eau et de réduire la teneur en viande dans les produits carnés. Elle permet aussi une meilleure émulsion et une



bonne stabilisation du produit fini. Le résultat est unique: une texture ferme et juteuse, un goût agréable et un effet knock en bouche. Les coûts de formulation peu élevés permettent de développer des produits compétitifs, avec une qualité préservée. L'ensemble des ces produits est distribué par **Azelis**.