

FOCUS GAMME FOOD

CORNILLE SAS propose une gamme de produits à destination de l'alimentation humaine. Parmi eux, des protéines et matières grasses animales d'origine bovine.

Focus Protéines

Produits à base de viande (selon le règlement CE 853/2004), nos deux protéines bovines déshydratées présentent des profils en acides aminés intéressants puisqu'elles permettent l'apport d'acides aminés indispensables.

Contenant une haute teneur en collagène, ces deux protéines sont également source de vitamines et minéraux.

Enfin, nos deux produits peuvent s'utiliser en tant que préparation aromatisante (selon le règlement CE 1334/2008) en apportant une note gustative « bœuf cuit ».



Valeurs nutritionnelles pour 100 g				Applications
Valeur énergétique		375 kcal – 1 577 kJ		Nombreux aspects texturants : liant, épaississant, gélifiant à froid, émulsifiant.
Protéines	Lipides	Glucides	Minéraux	
65 g	15 g	0 g	14 g	



Valeurs nutritionnelles pour 100 g				Applications
Valeur énergétique		469 kcal – 1 975 kJ		Protéines de charge, apport de couleur et de saveur.
Protéines	Lipides	Glucides	Minéraux	
85 g	10 g	0 g	2,5 g	

Ces protéines, en plus d'être utilisées pour la préparation de bouillons, jus, fonds de sauces, substituts de viande et préparations à base de viande... sont également très intéressantes pour l'enrichissement protéique de plats à destination de sportifs (régimes hyper protéinés) ou des personnes dénutries.

Focus Graisses bovines raffinées

Notre gamme de graisses bovines raffinées est composée de trois types de suifs, aux propriétés proches de celles de la stéarine ou de l'huile de palme (composition en acides gras, courbe de taux de solides...).

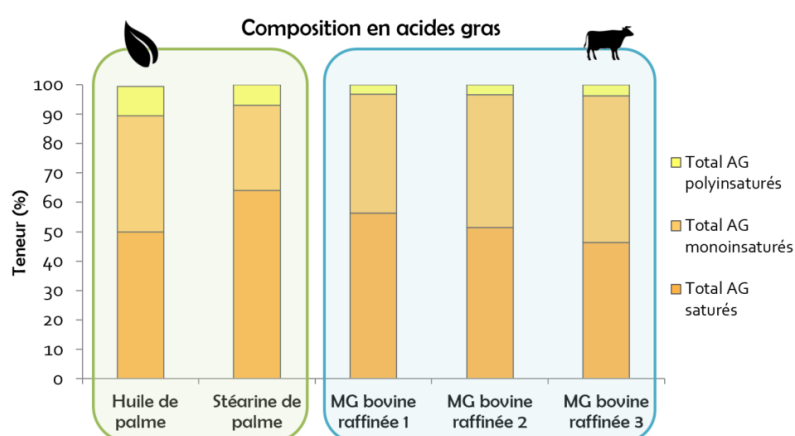


Valeurs nutritionnelles pour 100 g				Applications
Valeur énergétique		899 kcal – 3 697 kJ		Substitut de l'huile de palme ou du beurre pour la confection de produits sucrés ou salés.
Protéines	Lipides	Glucides	Minéraux	
0 g	100 g	0 g	0 g	

Grâce à leur couleur blanche et leur odeur neutre, nos matières grasses bovines raffinées peuvent aussi bien entrer dans l'élaboration de produits salés (viandes en sauce, pâtés en croûte, gougères, muffins, sauces et condiments...) que sucrés (brioches, cookies, madeleines, pâtes à tarte...).

Aussi, leur composition en acides gras leur confère une très grande résistance à l'oxydation, ce qui en fait d'excellentes graisses de fritures.

Enfin, elles peuvent également jouer le rôle de la phase grasse dans les margarines.



	Température de fusion (°C)
MG bovine raffinée n°1	42-47
MG bovine raffinée n°2	38-43
MG bovine raffinée n°3	37-41

Pour plus d'information concernant nos produits, n'hésitez pas à nous contacter !
Nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Alison AUVRAY
Développement Commercial
+33(0)623 735 033 – alison.auvray@sva-jeanroze.fr