

La polvere di proteine di mandorle sbollentate è un ingrediente che rappresenta una nuova frontiera in ambito salutistico e nutrizionale e soddisfa un bisogno crescente di nuove fonti proteiche di origine naturale. La polvere, prodotta dalla macinazione delle mandorle fino a ottenere una granulazione extra-fine, presenta infatti una texture morbida e un profilo sensoriale piacevole, ideale per la miscelazione con altri ingredienti nutrizionali. Inoltre, risulta assente la classica nota amaro-pungente e la sabbiosità che caratterizza, invece, altre fonti proteiche impiegate dall'industria alimentare, come le proteine di soia, di pisello e in parte di riso. Tali caratteristiche rendono, pertanto, le proteine di mandorla un ingrediente molto versatile, com-

patibile con altre proteine vegetali o del latte associabili per creare profili aminoacidici completi utilizzabili sia in integratori alimentari per sportivi, sostituti del pasto, barrette proteiche, cereali per la prima colazione, frullati e bevande RTD (*ready to drink*), che in prodotti alimentari addizionati con proteine, quali prodotti da forno, creme spalmabili e pasta.

OGM free, lactose e gluten-free, le proteine di mandorla possono essere impiegate anche con funzionalità di addensanti, emulsionanti e agenti schiumogeni, consentendo un'etichetta pulita.

Le proteine di mandorla Blue Diamond sono distribuite in esclusiva nel mercato italiano da Deimos Food e Aethra, business unit di **Deimos Group**.

## Snack da microonde con impanatura croccante

**Crisp Sensation** ha sviluppato un'impanatura che garantisce croccantezza in prodotti anche con cottura nel forno a microonde dopo un periodo di conservazione in congelatore di sei mesi.

Questo sistema d'impanatura con un migliorato controllo dell'umi-

dità, in attesa di brevetto, si adatta a diversi prodotti, quali pollo, formaggio e anche ripieni dolci. Permette ai produttori di creare nuove opzioni di snack pronti in 2 minuti e croccanti all'esterno anche senza la funzione grill del forno a microonde ed esplorare nuovi mercati.



Snack a base di formaggio con panatura croccante (Crisp Sensation).

## “Cattura” dell’aroma

Specializzata nella creazione e produzione di aromi alimentari, **L.R. Flavours & Fragrances Industries** si conferma sempre più presente nel mercato italiano e internazionale.

La gamma di aromi alimentari che l'azienda fornisce è molto ampia e si arricchisce costantemente di nuovi profili aromatici dalle svariate caratteristiche gustative e olfattive adatti a ogni tipologia di settore industriale, dal savoury al sweet, dal beverage al health & nutrition, dalle sigarette elettroniche alla cosmetica. Seguendo il trend di crescita del settore nutraceutico, L.R. Industries offre un'ampia



Un campione di aroma in polvere (L.R. Flavours & Fragrances Industries).

gamma di aromi liquidi e in polvere per prodotti farmaceutici, para-farmaceutici e integratori alimentari, dai gusti classici ai mix insoliti, dalle note più diffuse a quelle create *ad hoc* per il cliente. Che si tratti di alimenti ai fini medici speciali o di baby food, di polveri proteiche o di farmaci, di multivitaminici o di probiotici, i laboratori di R&S sono costantemente impegnati nell'innovazione e nella ricerca delle nuove tendenze di mercato per realizzare aromi originali e personalizzati, di facile impiego, versatili e in linea con le richieste del cliente.