



MOTS CLES :

Création de boisson et de plats cuisinés
Laboratoire de formulation
Amélioration de produits existant
Clean labelling (reformulation)
Évaluation sensorielle



Compétences

- Développer un nouveau produit répondant à votre cahier des charge
- Modifier un produit existant pour améliorer ses qualités organoleptiques, sa DLC, sa tenue à la cuisson, à la surgélation...
- Valider une formule par des tests d'évaluation sensorielle
- Proposer des idées en animant des brainstormings

POINT FORT

Gérer la formulation de votre produit, depuis la mise au point du cahier des charges jusqu'à l'industrialisation, en intégrant les aspects réglementaires, technologiques, microbiologiques et qualité.



Exemples de réalisations

Suppression des conservateurs d'une pâtisserie

Développement d'une boisson énergisante biologique

Reformulation de tartes pour leur conférer une résistance à la surgélation

Création d'une soupe amincissante

Mise en bombe aérosol de crème glacée...