FOOD STORIES

NUMÉRO 3

FÉVRIER - MARS 2021

Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

ASSEMBLAGES PURES ÉPICES, LA SIMPLICITÉ S'IMPOSE TOUT NATURELLEMENT!

La simplicité et la naturalité des produits consommés sont désormais des incontournables et de véritables leviers d'achat, au même titre que le local ou le végétal.

La simplicité se décline jusque dans les listes d'ingrédients. Nous avons tous intégré cette tendance et travaillons dans ce sens depuis plusieurs années. Mais à la différence d'autres phénomènes parfois éphémères, cette quête de transparence devient une réelle exigence de la part des consommateurs et s'ancre durablement dans les critères de choix d'un produit. Les consommateurs recherchent désormais une cohérence entre leurs convictions (environnementales notamment) et leurs achats.

SELON UNE ÉTUDE KANTAR 2020 MENÉE POUR LE SIAL*,

91 % DES CONSOMMATEURS
VEULENT PLUS DE TRANSPARENCE
ET DE CLARTÉ DANS LES COMPOSITIONS,

ET **63 %** D'ENTRE EUX ESTIMENT QUE
BIEN CHOISIR SON ALIMENTATION CONSTITUE UN ENGAGEMENT SOCIÉTAL.

En réponse à cette forte attente de naturalité et de simplicité, Colin Ingrédients offre aux industriels une large gamme de matières premières végétales, d'épices et de mélanges d'épices, avec en plus une approche très fortement ancrée dans le culinaire.

N'oublions pas que la première motivation d'achat d'un produit alimentaire reste le plaisir gustatif que l'on en retire. Les différentes études XTC Protéines le soulignent systématiquement : **l'axe Plaisir reste le principal moteur de l'innovation alimentaire dans le monde, et de manière encore plus marquée en France (plus de 25 % des innovations).**

Juste derrière vient **la tendance Naturalité,** en croissance depuis plusieurs années. Elle représente **plus d'un cinquième de l'offre innovante avec une montée des produits biologiques et une simplification des recettes.**

Plaisir GUSTATIF → MOTEUR DE L'INNOVATION DANS LE MONDE | 25% DES INNOVATIONS EN FRANCE

Tendance NATURALITÉ → 1/5e DE L'OFFRE INNOVANTE | MONTÉE DES PRODUITS BIO

NOS MÉLANGES PURES ÉPICES PERMETTENT D'APPORTER UNE RÉPONSE SAVOUREUSE ET COHÉRENTE À CES ATTENTES DU MARCHÉ.

EN QUOI LES MÉLANGES PURES ÉPICES COLIN INGRÉDIENTS SONT-ILS UNIQUES ?

- Notre **expertise des matières premières végétales depuis plus de 50 ans** nous a amenés à travailler avec des producteurs sélectionnés dans le monde entier. Au fil du temps nous avons noué des relations avec eux, ce qui nous donne un accès direct à des épices de grande qualité.
- Particulièrement **riches en huiles essentielles**, nos épices offrent des saveurs puissantes, ce qui peut permettre de diminuer les dosages
- Notre système qualité permet **une traçabilité élevée depuis l'origine du produit**
- Les possibilités de **création d'assemblages sont quasi illimitées.** Notre centre d'innovation culinaire regroupe de nombreuses ressources pour imaginer des recettes irrésistibles !

DÉCOUVREZ NOTRE GAMME

EXTRAIT DE NOTRE GAMME DE

MÉLANGES PURES ÉPICES

Les axes Bio et Origine France sont totalement intégrés au sourcing chez Colin Ingrédients, et mis en avant quand cela est possible.
Nous sommes en mesure de proposer une large gamme autour de ces concepts.

PURES ÉPICES
CURRY DE FRANCE
NOTE FRAICHE

Composé d'ingrédients 100% origine France, ce curry apportera une note fraîche à vos plats.

Idéal pour agrémenter riz, viandes, poissons, salades de céréales ou de crudités et donner une touche originale et fraîche à vos recettes.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
coriandre, menthe, carvi, fenugrec...

PURES ÉPICES
CUISINÉ-AGRUMES

Cette recette associe harmonieusement le côté cuisiné et gourmand des condiments à l'insolence des agrumes et du poivre de Timut, qui apportent leur fraîcheur à l'ensemble.

Parfait pour sauces froides ou chaudes, accompagnements de poissons ou viandes blanches.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
échalote, ail, citron, orange, poivre de Timut....

PURES ÉPICES
TEX MEX

Un petit air de far west avec cette création typée mais équilibrée avec sa note fumée.

Idéal pour apporter tout naturellement une touche colorée et gustative et personnaliser vos recettes Pour dips, sauces, plats cuisinés, apéritifs...

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS :
paprika, tomate, poivron rouge, piment doux fumé....

PURES ÉPICES
ITALIEN BIO

À base de tomates et poivrons bio, cet assaisonnement apportera les notes typiques de la cuisine italienne à vos assaisonnements.

Parfait pour personnaliser vos sauces froides et chaudes, pains, plats traiteurs ou salades....

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS TOUS BIO :
tomate, poivron, ail, origan, basilic...

PURES ÉPICES
THAÏ BIO

Un assemblage idéal pour typer les recettes asiatiques, avec l'harmonie des notes à la fois douces du lait de coco, fraîches de la citronnelle et relevées du poivron et des épices.

Pour woks, plats cuisinés, sauces froides ou chaudes...

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS TOUS BIO :
curcuma, paprika, lait de coco en poudre, poivron rouge....

PURES ÉPICES
JARDIN BIO

Un assaisonnement tout en fraîcheur, avec des marquants d'ail, de zestes de citron jaune, de thym, de menthe et de persil.

Ce mélange à base d'herbes sera parfait pour relever les préparations de légumes, les vinaigrettes, viandes blanches et poissons.

PRINCIPAUX INGRÉDIENTS TOUS BIO :
Coriandre, oignon, fenouil, estragon, menthe, sarriette, citron...

Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

www.colin-ingredients.com

Membre permanent esa EUROPEAN SPICE ASSOCIATION

Rue des Saveurs
Mittelhausen
67170 WINGERSHEIM LES QUATRE BANS
France
Tél : 03 88 51 22 22
Fax : 03 88 51 44 49

info@colin-ingredients.com