Syneum
L'ATELIER DES INGRÉDIENTS INNOVANTS ET DURABLES

INGREDIENTS VEGETAUX FERMENTES

POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE



POUR FORMULER VOS BOISSONS FERMENTEES

ET AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES

KOMBUCHA, GINGER BEER, KEFIR, MOCKTAILS, PREPARATIONS DE FRUITS, PRODUITS LAITIERS, ANALOGUES VEGETAUX, …

NOTRE PROCEDE DE FERMENTATION



PLANTE + FERMENT

FERMENTATION

PASTEURISATION

INGREDIENT FERMENTE STABLE & FONCTIONNEL

Ingrédient facile à utiliser

- Liquide
- Pasteurisé
- Stable 12 mois
- Concentré

Profils organoleptique & nutritionnel

- Saveur fermentée
- Peu de sucre résiduel
- Postbiotiques

Étiquetage Premium

- « Infusion de thé fermentée »

Procédé maîtrisé

- Souches microbiennes alimentaires contrôlées



DÉJÀ DISPONIBLE

- **Jus de gingembre fermenté**
- **Infusion de thé vert fermentée**
- **Infusion de thé noir fermentée**

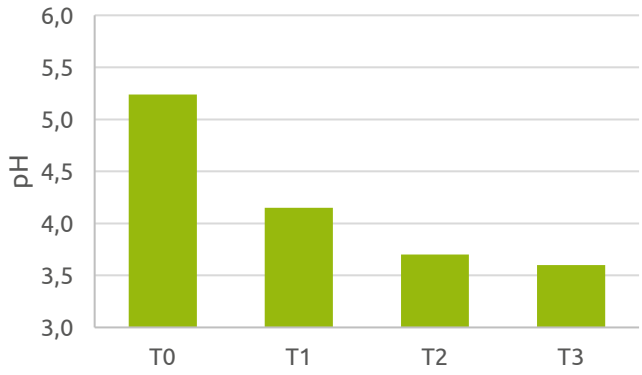
Création à façon sur demande

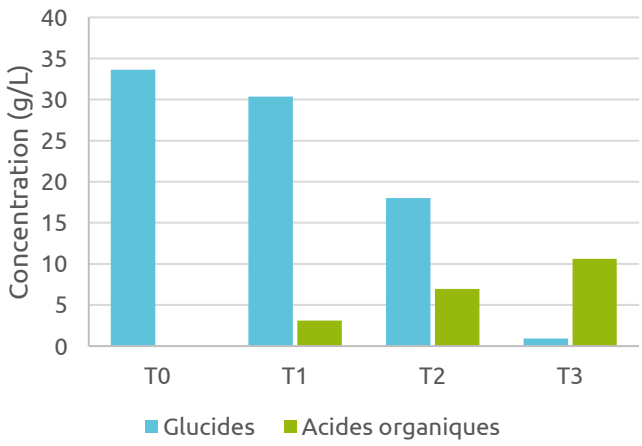
Syneum
L'ATELIER DES INGRÉDIENTS INNOVANTS ET DURABLES

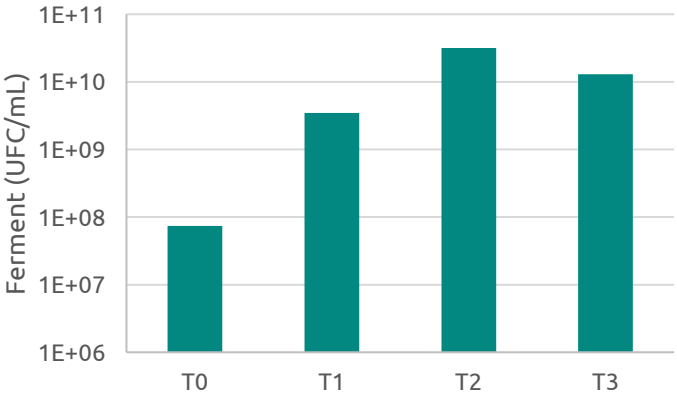
INGREDIENTS VEGETAUX FERMENTES

INFUSION DE THE VERT FERMENTEE

Infusion de feuilles de thé vert fermentée par une association de souches microbiennes alimentaires (bactéries lactiques et levures), puis pasteurisée.







Acidification :
- Diminution du pH
- Stabilisation microbiologique de l'ingrédient

Modification du profil organoleptique :
- Saveur fermentée
- Goût acidulé, fruité, floral

Modification du profil nutritionnel :
- Réduction des glucides
- Production d'acides organiques

Apport de postbiotiques :
- Métabolites de fermentation
- Cellules inactivées, composants cellulaire, métabolites relargués

ETIQUETAGE

« Infusion de thé vert fermentée (eau, feuilles de thé vert, sucre*, ferment).
* Consommé lors de la fermentation »

REGLEMENTAIRE

La valorisation peut se faire par des softs claims du type ***« avec l'équivalent de x milliards de ferments inactivés »***