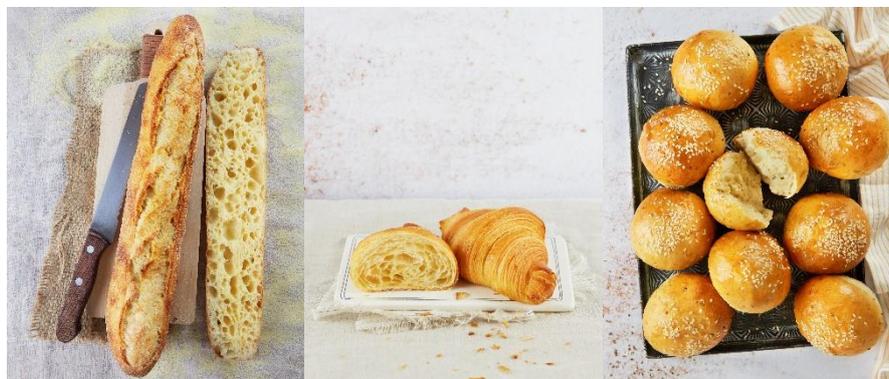


Rencontrez-nous au CFIA 2025 : stand 4 – C55 Hall 4



Panzani Solutions est reconnu pour son expertise dans la formulation et les ingrédients **à base de blé dur 100% français**. Notre gamme Durum Gel comprend des farines et semoules de blé dur prégélatinisées, disponibles en différentes granulométries. Cette gamme se distingue par ses propriétés uniques et ses applications variées.

Les produits Durum Gel **offrent des avantages remarquables** tels que son effet exhausteur de goût, la solubilité à froid, une très forte absorption d'eau, et la capacité à empêcher les pâtes de coller. De plus, ils augmentent la viscosité des gels et répondent aux plus hautes exigences en matière de charge microbologique. Tous les produits de la gamme sont **Clean Label et d'origine française**.

La gamme Durum Gel se décline en trois produits :

- **Durum Gel 160** : Avec une granulométrie de type farine, ce produit est idéal pour de nombreuses applications grâce à ces nombreux avantages :
 - **En plats préparés et sauces**, agit comme texturant à froid, elle assure un équilibre aromatique, stabilise la texture et peut substituer amidons et additifs
 - **En boissons végétales**, apporte une signature aromatique spécifique et une sucrosité naturelle,
 - **En crèmes dessert**, agit comme texturant à froid. Elle est efficace même après pasteurisation,
 - **En panification et viennoiserie**, elle apporte hydratation, humidité et fondant en bouche. Elle peut substituer partiellement ou totalement fibres ou gommés.
- **Durum Gel 400 & 630** : Ce sont des produits de granulométrie type semoule aux bénéfices suivants :
 - **En bakery pour les fourrages, farces et frangipanes**, agit comme agent de charge et exhausteur de goût. Elles peuvent substituer partiellement la poudre d'amandes.

- **En farces (sucrées et salées)**, agissent comme texturants, agents de charges et exhausteurs de gout. Elles apportent une meilleure cohésion, limitent le relargage d'eau et garantissent la conservation de la jutosité.

Pour ces trois produits, il est possible de déclarer sur la liste d'ingrédients « farine/semoule de blé » ou « farine/semoules de blé dur ».

Envie de découvrir nos solutions ? Venez à notre rencontre sur le CFIA 2025, du 4 au 6 mars prochain au parc Expo de Rennes. Nous aurons un stand pour vous accueillir au hall 4 – 4C55. Vous aurez la possibilité d'échanger avec nos équipes qui seront à votre service pour vous aider à trouver le ou les bons ingrédients en fonction de vos besoins, et de déguster nos délicieux produits à base de nos solutions de blé dur.

