

NOTRE ENGAGEMENT, FORMULER LA NUTRITION DE DEMAIN

Fournisseur d'ingrédients nutri-fonctionnels à base de
graines oléo-protéagineuses pour une alimentation
plus saine, plus transparente et plus naturelle.

CLEAR
EFFICIENT



CLEAN
SAFE

CLEAR

Maîtrise des
filières amont
100% françaises

CLEAN

Des ingrédients
naturels

EFFICIENT

Un socle scientifique
solide et des études
cliniques

SAFE

Une unité de
production
polyvalente

NOS SOLUTIONS

- ✓ Enrichissement en oméga 3
- ✓ Texturant végétal naturel
- ✓ Substitution des œufs



RENDEZ-VOUS
SUR NOTRE
SITE INTERNET



VALOREX
Cultivons vos différences

LA GAMME TRADILIN®

OMÉGA 3 INCORPORATION

GAMME NUTRITIONNELLE

| | | |
|--|-----|-------|
| Croq'Omega - 50% blé/50% lin  Référence standard. Pour la boulangerie et pâtisserie. | 13% | |
| Valolin - 50% sarrasin/50% lin  Goût caractéristique du sarrasin. Pour les crêpes et biscuits. | 13% | |
| Org'Omega - 50% orge malté/50% lin Goût céréalié et biscuitier. Couleur marron foncé. Cache les off-notes. | 13% | |
| Riz'Omega - 50% riz/50% lin   Sans allergènes et sans gluten. Goût neutre et couleur claire. Pour mixés poudre comme les substituts de repas pour apport d'oméga-3 et propriétés textuantes. | 13% | 5-20% |
| Malt'Omega - 50% blé malté/50% lin Goût céréalié et biscuitier. Couleur marron foncé. Cache les off-notes. | 13% | |
| Son d'Avoine'Omega - 50% son d'avoine/50% lin  Référence « régime » pour sa teneur en fibres (b-glucanes) et son index glycémique. Goût assez neutre. | 13% | |

GAMME NUTRI-FONCTIONNELLE

| | | |
|--|----|--------|
| Fevolin - 80% féverole/20% lin   Pour des applications « plant-based ». Améliore la qualité nutritionnelle (protéines) et apporte des propriétés fonctionnelles (liaison). | 6% | 5-20% |
| Farine de lin jaune - 100% lin   100% graines de lin françaises avec 8% d'oméga-3. Fortes propriétés de liaison. | 8% | 1-15% |
| T-Lin - 100% lin   Ingrédient nutri-fonctionnel aux propriétés liantes, émulsifiantes, apport de moelleux et substitution d'œuf. Peut aider à remplacer certains additifs. Granulométrie fine. | 8% | 0,2-4% |



VALOREX
Cultivons vos différences

SIÈGE SOCIAL Le Clos Guillaume - 35210 Combourtillé - FR
ADRESSE POSTALE BP 60138 - 35301 Fougères Cedex - FR
(+33) 2 99 97 69 05 - contact.food@valorex.com

www.food.valorex.com

Substitution des œufs avec le T-LIN



Gain économique – sécurisation sourcing - vegan

Un ingrédient 100% lin pour remplacer totalement ou partiellement les œufs dans les recettes de boulangerie-pâtisserie

Innovation : Contrairement aux blends fonctionnels existants sur le marché, ingrédient à la composition simple (100% lin), origine France, à l'efficacité validée par un laboratoire de boulangerie, permettant jusqu'à 80% d'économies par rapport aux recettes aux œufs.

Fonctionnalité : Une tri-composition pour mimer les propriétés des œufs : gel visqueux + pouvoir émulsifiant.

Goût : Goût neutre en boulangerie-pâtisserie, pas de off-notes

Origine : France

Praticité : Farine, sous forme de poudre, facile à ajouter aux mixes de boulangerie, conservation à température ambiante pendant 2 ans.

Approvisionnement : En sacs de 500g à 25kg, en direct ou via distributeurs

Mode d'obtention : Graines de lin jaune partiellement déshuilées, broyées très finement et cuites par extrusion (pas d'additifs et pas d'extraction chimique)

Durabilité : sourcing sécurisé et stabilité du prix à l'année, non soumis aux crises sanitaires des œufs, filière végétale VS filière animal des œufs.

Pratique de filières : filières de lin françaises, groupements et coopératives, disponible en BIO



VALOREX
Cultivons vos différences

La démo en vidéo : scannez le QR code !

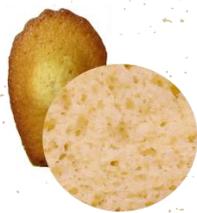


Faites l'essai par vous-même :
Venez-nous rendre visite sur le stand
L-44 du Natexpo !

→ texture œufs dans pâte à gâteaux



L'ingrédient en application



TÉMOIN

Œufs frais (17%)



Substitution à 50%

Œufs frais (8,5%),
farine de lin (0,7%),
eau (8,5%)



Substitution à 100%

Farine de lin (1,4%),
eau (17%)

Ingrédients

Caractéristiques organoleptiques

Variation Aw

Volume - densité

Coût d'usage (€/kg) – part œufs

Témoin

Couleur/odeur/goût : identique au témoin
Texture : + moelleux à J+7

Couleur : plus grise
Odeur : neutre
Goût : neutre
Texture : + moelleux à J+7, légèrement pâteux

Cible témoin

+0,02

+0,04

Pas d'impact

Légère baisse

0,43

0,27 (-35%)

0,12 (-70%)