

Comunicato stampa

SIGEP 2012

Rimini 21 - 25 gennaio 2012

Pad A5 Stand 074

EPI Ingrédients presenta sua gamma di ingredienti fermentati per la gelateria

EPI Ingrédients, filiale della società francese Laïta, si è specializzata nello sviluppo e nella commercializzazione di ingredienti del latte in polvere destinati alle industrie agroalimentari. La raccolta del latte, interamente di provenienza francese e gestita da Laïta, è totalmente controllata e conforme alla carta Qualità «Paysan Breton» che garantisce ogni passaggio della lavorazione. Dall'identificazione degli animali, ai controlli sanitari, alla corretta alimentazione degli stessi, fino alla lavorazione, allo stoccaggio e alla spedizione degli ingredienti, questo processo consente alla sua filiale EPI Ingrédients di avvalersi di una materia prima ineccepibile. Ogni anno sono raccolti 1,3 miliardi di litri di latte presso i 3.500 produttori dell'ovest della Francia.

EPI Ingrédients propone ai suoi clienti soluzioni adatte ai loro bisogni e da diversi anni opera sul controllo della fermentazione. Questa esperienza ha consentito alla società di sviluppare una gamma completa di ingredienti fermentati e di polveri di yogurt, rispondenti ognuna a specifiche tecniche, organolettiche o di capitolato dei suoi clienti.

Il SIGEP, appuntamento importante per la gelateria, è per i tecnici di EPI Ingrédients l'occasione per presentare la propria gamma destinata agli specialisti dei gelati all'italiana.

A Sigep EPI Ingrédients presenterà **EPILAC 748** e **EPILAC 630**

EPILAC 748, è una preparazione fatta a partire da yogurt magro e pastorizzato, utilizzata in preparazioni per gelati e farciture al cioccolato. La pastorizzazione non incide sulla qualità del gusto e garantisce la stessa acidità e freschezza al gusto dello yogurt fresco.

EPILAC 630 è una polvere di yogurt che deriva dal latte intero fatto fermentare grazie a dei ceppi selezionati di *Streptococcus thermophilus* e di *Lactobacillus bulgaricus* e lasciato seccare con macchinari specializzati. Questo ingrediente è utilizzato per gelati, farciture e cioccolato.

I numeri di EPI Ingrédients

- 4 stabilimenti industriali specializzati nella disidratazione, estrusione, microfiltrazione, ultrafiltrazione, fermentazione e miscelazione;
- 1 laboratorio applicativo, 1 reparto pilota;
- 25 persone dedicate alla relazione con i clienti;
- 71.000 tonnellate di ingredienti derivati del latte;
- 246 milioni di euro di fatturato;
- oltre 100 referenze.

EPI Ingrédients ha sviluppato una competenza particolare in merito al controllo dei gusti del latte e propone un supporto personalizzato per formulare l'ingrediente desiderato dal cliente in un rapporto di stretta collaborazione e totale riservatezza.

Per maggiori informazioni:

EPI Ingrédients

ZI de l'Hermitage BP 80108

44153 ANCENIS CEDEX (F)

Tel : 00 33 2 51 14 23 64

contact@epi-ingredients.com

www.epi-ingredients.com

Oppure: **UBIFRANCE Italia** – Pôle Presse - Barbara Galli

Corso Magenta, 63 – 20123 Milano

Tel. 02 48 547 310

barbara.galli@ubifrance.fr

www.ubifrance.fr

www.ubifrance.com/it

<http://twitter.com/ubifranceitalia>