



Cette 12<sup>ème</sup> édition du CFIA a constitué de nouveau pour notre Société un moment clé de notre année commerciale. Sur la centaine de visiteurs rencontrés, nous avons recensé une soixantaine de contacts « très positifs » au cours de ce Salon .

Notre stand et notre gamme-produits ont en effet attiré un grand nombre de visiteurs notamment grâce à la mise en avant de notre *nouvel ingrédient aromatique*: « **le Café\_Choc** ».

Différents exemples d'application de ce nouvel *ingrédient aromatique* ont été offert à l'œil et au palais de nos dégustateurs. Citons : un **Brownie** à teneur réduite en cacao (-10%) , des **Caramels** succulents sans sel et sans arômes autre que le *café\_choc*, des **Chocolats** aromatisés *Café\_Choc*, des **Pop-Corn** caramélisés au *Café\_Choc*... (il nous en reste un peu ! [demandez nos échantillons.](#) )



Avec la montée en puissance des **fabrifications de plats cuisinés**, des produits comme le **TABASCO RED SAUCE**, le **JALAPEÑO** ( dont nous sommes le représentant officiel de la [Société McILHENNY](#) en France pour les conditionnements industriels), [les extraits de levures et arômes « maillardisés »](#) de la gamme **Bio Springer** ou encore notre agent brunissant nouvel génération (**AFS Flav'Or 3000**) ont également eu un franc succès.



Enfin, comme chaque année, **nos arômes de fumée** ( fumées purifiées sous forme liquide et/ou poudre) ont attiré l'attention , notamment grâce à la présence accrue des intervenants de la viande sur le Salon et des nouvelles Réglementations [en matière de fumage](#) que les Instances de la Communauté Européenne ( [EFSA](#) ) mettent progressivement en place.( [CE.2065/2003 –AFS C.10](#) )

Que les absents ou les pressés ne se sentent pas lésés :

nos commerciaux sont à leur écoute 5 / 7 Jours  
pour vous faire découvrir tous nos produits !!!  
[Et 24/24 H, ... Surfez sur nos Sites Web !!!!](#)