

## ( Presse release, mailing )

Le Chesnay, le 17 juin 2009

Madame, Monsieur,

Cher client,

Amcan Ingrédients a toujours eu pour politique de proposer à ses clients des arômes et ingrédients innovants et de qualité.

Nous avons le plaisir, aujourd'hui, de vous **présenter notre nouvelle gamme d'EMC** ( Enzyme Modified Cheese ) **et d'EMDI** ( Enzyme Modified Dairy Ingrédients ), développée par la société SAFISIS, filiale du groupe Lesaffre.

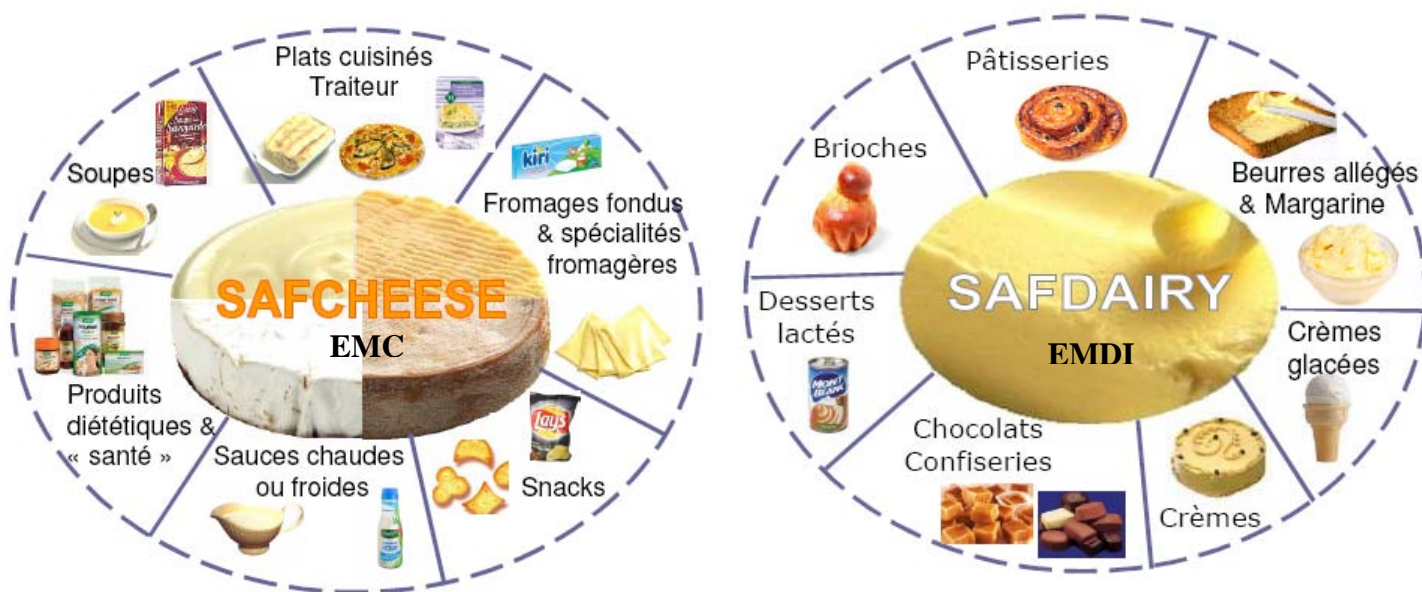
Les EMC et EMDI sont la reproduction du développement aromatique naturel d'un fromage ou d'un produit laitier, obtenue par action(s) enzymatique et / ou microbiologique sur une matière première fromagère ( caillé frais, fromage immature, ingrédients laitiers ).

**L'intensité aromatique** des EMC et EMDI est **15 à 20 fois plus puissante qu'un produit laitier classique**. Les différentes gammes d'EMC et EMDI couvrent aussi bien des notes dites classiques ( emmental, ) que typées ( emmental gratiné ), Cf. page 3.

**Les avantages dans l'utilisation** des EMC et EMDI sont très nombreux :

- Produits naturels, garantis sans OGM ; donc étiquetage « **Clean Label** » ;
- **Un goût fromage ou laitier renforcé**, tout en apportant une rondeur et une longueur en bouche supérieures à celles des arômes artificiels ou de synthèse ;
- **Longue DLUO** comparée à celles des fromages et autres produits laitiers ;
- Facilité d'utilisation et de stockage : pas de découpe ni de râpe ;
- **Différentes formes** disponibles : poudre, pâte ou liquide selon les références ;
- **Thermostabilité élevée** donc profil aromatique conservé ;
- **Réduction significative du taux de MG** de vos produits « light », « allégés en MG » et dits de « régime », tout en apportant saveur et plaisir gustatif ;
- **Réduction des coûts de formulation** par substitution partielle et / ou totale des matières premières fromagères et / ou laitières.

**Les domaines d'application** sont aussi nombreux que leurs avantages :



**Exemples d'utilisation des EMC et EMDI**

Conformément à la législation ( Directive 88 / 388 et CE 1334 / 2008 – application au 20 / 01 / 2011 ) concernant les arômes, les EMC et EMDI peuvent se déclarer : *préparation aromatique naturelle* ou *arôme naturel*. En effet, leur obtention par procédés enzymatique et / ou microbiologique, permet cet étiquetage.









Vous trouverez en annexe la gamme complète des EMC et EMDI, ainsi que notre plaquette produits qui vous permettra de découvrir ou de redécouvrir nos autres [ingrédients et arômes](#).

**Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire ou demande d'échantillon.**

AMCAN INGREDIENTS  
Service Commercial

AMCAN INGREDIENTS INT'L  
6, avenue Charles de Gaulle  
78150 LE CHESNAY  
TÉL. (33) 01 39 55 52 60  
FAX (33) 01 39 54 72 68  
VAT N° FR 23 377 632 872 00026

**Tastes**

|                  |  |  |
|------------------|--|--|
| LIQUIDS & PASTES | <p>→ <b>Standard Range</b></p> <p><i>Typical cheese profile</i></p>   | <p>CHEDDAR, PARMESAN, GRANA, BLUE<br/>EMMENTAL, COMTE, GRUYERE,<br/>GOUDA, EDAM,<br/>BUTTER</p>                     |
|                  | <p>→ <b>« + » Range</b></p> <p><i>Powerful taste with more impact</i></p>   | <p>CHEDDAR, BLUE<br/>COMTE, GRUYERE,<br/>EMMENTAL<br/>BUTTER</p>    |
|                  | <p>→ <b>Extended Range</b></p> <p><i>Sharp, tangy, sweet, fruity... Original cheese profiles for more creative recipes</i></p>  | <p><b>Creamy Gratiné Aged</b></p> <p>EMMENTAL, COMTE,<br/>GRUYERE &amp; BLUE</p>                                  |
|                  | <p>→ <b>Powder Range</b></p> <p><i>More practical</i></p>   | <p>CHEDDAR, PARMESAN, GRUYERE, COMTE,<br/>EMMENTAL (STANDARD, CREAMED, GRATINE, AGED)<br/>&amp; BUTTER RANGE</p>  |

*The truly cheesy profile with a flavour impact*

**Pour contacter l'équipe d'Amcan Ingrédients :**

Par téléphone : 01 39 55 52 60 Fax : 01 39 54 72 68

Par mail : [info@amcan.fr](mailto:info@amcan.fr)

Par courrier : Société AMCAN-INGREDIENTS  
6, avenue Charles de Gaulle  
78 150 LE CHESNAY ( France )

Découvrez l'ensemble de notre gamme d'arôme et d'ingrédients sur [www.amcan.fr](http://www.amcan.fr)