



| LISTE DE PRODUITS



NOS SOLUTIONS CLEAN LABEL & NATURELLES POUR TOUS TYPES D'ALIMENTS

RÉDUCTION DE GRAISSES ET DE SUCRES

Des solutions 100% naturelles à base de **fibres végétales multifonctionnelles**. Idéales pour réduire les sucres et les graisses dans les aliments. Elles **remplacent les additifs** texturants et comme les épaississants, gélifiants ou émulsifiants. Elles permettent l'élimination d'allergènes tels que les protéines d'oeuf ou le gluten. Elles augmentent la teneur en fibres des aliments.

fibrean®



RÉDUCTION DE SODIUM

Nos sels Na-Reduktean offrent une solution de réduction du sodium très efficace avec **d'excellents résultats organoleptiques**. Nous offrons deux types de solutions, une Clean Label (**réduction de -40 % de sodium**) et une autre par l'intermédiaire de mélanges (Blends) avec une capacité de substitution du sodium à 100%. Disponibles en différentes granulométries et en présentation solide ou liquide.

NaREDUKTEAN®

SALTS



BIOPROTECTEURS NATURELS

Solutions **antioxydantes et conservateurs** d'origine naturelle. Augmentent la durée de conservation tout en conservant les caractéristiques naturelles des aliments. Efficaces à très **faible dose**.

A base de **composés actifs** obtenus à partir de matières premières biologiques.

Substitution efficace des additifs chimiques tels que les sulfites, les lactates ou les sorbates.

biokeep



PROTÉINES MULTIFONCTIONNELLES

Large gamme de protéines fonctionnelles d'origine végétale ou animale, dotées de **capacités émulsifiantes et texturantes**.

Sources **concentrées et stables de protéines** pour application dans la viande, la boulangerie, les boissons fonctionnelles, les plats préparés et les produits végétaliens et / ou végétariens.

protean



NOS ADDITIFS ET INGRÉDIENTS POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Grâce à nos connaissances techniques et notre expérience dans le secteur, nous sommes en mesure de rechercher et de sélectionner les matières premières les mieux adaptées à chacun de vos besoins auprès de fabricants du monde entier.

- ▶ ALMIDONES ET SES DERIVES
- ▶ HYDROCOLLOÏDES
- ▶ PHOSPHATES
- ▶ DES SELS MINÉRAUX
- ▶ ANTIOXIDANTS, ACIDULANTS ET REGULATEURS DU PH
- ▶ CONSERVANTS
- ▶ HUMECTANTS ET AUTRES STABILISATEURS
- ▶ ACIDES AMINÉS POTENTIELS D' ARÔME ET ÉDULCORANTS

Pour plus d'informations sur nos produits, nous vous prions de nous contacter.



Siège et Bureau Centrale: Zeralda.

Cité Naimi 2, villa nro 7,
Route de Mahelma, 16063 Zeralda,
Alger (Algérie).

Téléphone: +213 5 50 54 59 19

E-mail: barcelonesa@barcelonesa.com

Département Commercial et Entrepôt:

Bouinane. Lot N°75 ZAC de Bouinane,
Blida, (Algérie)

Téléphone: +213 560 205 531

E-mail: barcelonesa@barcelonesa.com

