

ROUSSELOT® SIMOGEL™

NOUVELLE SOLUTION POUR PRODUIRE DES GÉLIFIÉS DÉPOSÉS SANS AMIDON

ROUSSELOT® PRÉSENTE SIMOGEL™

Développé par Rousselot, premier producteur mondial de gélatine¹, SiMoGel permet de produire des gélifiés sans dépôt dans l'amidon dans un environnement parfaitement propre et hygiénique.

Cette nouvelle solution optimise significativement le processus de production et en diminue les coûts. Elle ouvre la voie de l'innovation en permettant de fabriquer des gélifiés avec possibilités de formes 3D, de rayures et de fourrages.

Reaching Further Together


Rousselot

DARLING
INGREDIENTS

La production de confiseries traditionnelles, en particulier les bonbons géliifiés, est en grande partie basée sur la technologie « mogul ». Avec SiMoGel, cette technologie est remplacée par des moules en silicone ou des blisters. Cela signifie que vous pouvez maintenant produire des géliifiés sans les déposer dans l'amidon.

DE NOMBREUX AVANTAGES

- Vitesse de production : les confiseries géliifiées à base de gélatine sans dépôt dans l'amidon sèchent en seulement quelques minutes, contrairement aux classiques géliifiés à base de gélatine qui nécessitent un temps de séchage de +/- 24 heures
- Rapport coût-efficacité :
 - Pas d'amidon signifie pas de temps de recyclage
 - Consommation d'énergie plus faible, moins de main-d'œuvre (nettoyage) et de consommables
 - Ne nécessite pas de salles de stockage ou de gélification avant le démoulage
 - Les moguls sans amidon sont nettement moins chers que les moguls à amidon conventionnels
- Hygiène :
 - L'absence d'amidon ou d'amidon recyclé rend le procédé complètement hygiénique
 - Les moules flexibles peuvent être nettoyés et sont exempts de bactéries et autres types de contamination
- Innovation :
 - Formes 3D ou multidimensionnelles
 - Bonbons géliifiés rayés, stratifiés ou garnis
 - Produits finaux offrant une transparence et un aspect parfaits ainsi qu'une excellente libération d'arôme

A QUI S'ADRESSE SIMOGEL™ ?

- SiMoGel est une solution économique idéale pour les **nouveaux fabricants de confiseries**
- En améliorant les conditions d'hygiène, SiMoGel rend la production de géliifiés fonctionnels beaucoup plus facile et répond parfaitement aux besoins de producteurs de **nutraceutiques**.
- Les fabricants de confiseries produisant déjà des **bonbons géliifiés à base de pectine** peuvent se diversifier en produisant des confiseries à base de gélatine avec un minimum d'investissement.
- **Les fabricants traditionnels de géliifiés à base de gélatine** peuvent également bénéficier de cette solution qui optimisera et accélérera leurs processus tout en réduisant les coûts de production.

¹ Global Industry Analysts, Inc., Gelatin a Global Strategic Business report, Nov. 2016

Pour plus d'informations, veuillez nous contacter à :

Rousselot B.V. Kanaaldijk Noord 20 5691 NM Son Pays-Bas
+31 499 364 100 gelatin@rousselot.com

rousselot.com



En permettant la fabrication de formes 3D innovantes, SiMoGel offre de nouvelles opportunités pour les producteurs de confiseries du monde entier.



Les géliifiés sont déposés dans des moules flexibles en silicone. L'absence d'amidon rend le processus parfaitement propre.

SOLUTION ROUSSELOT® SIMOGEL™

Avec SiMoGel, Rousselot propose une recette qui utilise des qualités spécifiques de gélatine, porcine ou bovine. Avec les gélatines Rousselot, vous pouvez créer des géliifiés ayant des textures parfaitement ajustées. Le mélange de nos gélatines avec d'autres hydrocolloïdes permettra d'obtenir une gamme de textures encore plus large.

Un brevet (en instance) a été déposé pour SiMoGel.

COMPATIBLE AVEC L'ÉQUIPEMENT BAKER PERKINS

SiMoGel a été testé avec succès sur du matériel Baker Perkins. Cette entreprise d'ingénierie britannique produit des systèmes et des équipements de fabrication pour l'industrie alimentaire dans le monde entier.



Rousselot