

La gélatine, un produit parfait pour un « clean label »

NATURELLE, SAIN, FONCTIONNELLE ET DURABLE - TELLES SONT LES PRINCIPALES QUALITÉS DE LA GÉLATINE. ELLE S’AFFIRME AINSI COMME LE MEILLEUR DES GAGES POUR L’OBTENTION D’UN CLEAN LABEL :

Transparence

LA GÉLATINE AIDE À LIMITER LE NOMBRE D’INGRÉDIENTS UTILISÉS DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES, AVEC, À LA CLÉ, UN ÉTIQUETAGE PLUS CLAIR ET PLUS COURT



UN PROCESSUS DE FABRICATION HAUTEMENT TRANSPARENT, TRAÇABLE ET CONTRÔLÉ

Origine naturelle

LA GÉLATINE EST UNE PROTÉINE D’ORIGINE NATURELLE CONNUE DEPUIS DES SIÈCLES.

ELLE...

...EST EXEMPTÉ D’ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS (OGM)

...N’EST PAS UN ADDITIF

...EST EXEMPTÉ D’ARÔMES ARTIFICIELS



NUMÉRO E NON REQUIS



Saine et fonctionnelle

LA GÉLATINE...

...PERMET D’OBTENIR UNE TEXTURE ET UNE SENSATION EN BOUCHE EXCEPTIONNELLES DANS LES PRODUITS ALIMENTAIRES ET PEUT CONTRIBUER À DIMINUER LES GRAISSES ET LE SUCRE



DANS LES PRODUITS PHARMACEUTIQUES COMME LES CAPSULES, LA GÉLATINE CONTRIBUE À PROTÉGER LES INGRÉDIENTS PHARMACEUTIQUES



LA GÉLATINE...

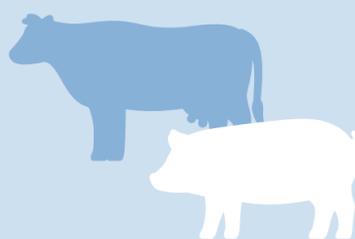
...EST NON-ALLERGISANTE*
...BÉNÉFICIE DU STATUT GRAS (GENERALLY RECOGNIZED AS SAFE)

* L’ÉTIQUETAGE DE LA GÉLATINE ET DES PEPTIDES DE COLLAGÈNE ISSUS DE DÉRIVÉS DE POISSON EST OBLIGATOIRE

* LES PERSONNES ATTEINTES DU SYNDROME ALPHA-GAL NE DOIVENT PAS EN CONSOMMER

Durable

LA GÉLATINE VALORISE INTÉGRALEMENT LES ANIMAUX ÉLEVÉS POUR LA PRODUCTION DE VIANDE ET ÉVITE AINSI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



LA GÉLATINE CONTRIBUE À L’ÉCONOMIE CIRCULAIRE

