



LE CAFE SOLIDE DE COFFEE PIXELS

Conçue pour répondre aux besoins de nomadisme des consommateurs, la barre de café est fabriquée à partir de grains de café, de cerises de café entières et de beurre de cacao biologique. Différentes recettes existent : au lait, au caramel, ou encore à la noisette. Les barres sont vendues en emballages individuels, à emporter partout, pour vous procurer, dès que vous en ressentez l'envie ou le besoin, la même dose de caféine et les mêmes effets que votre tasse habituelle.





GREENBLOOM

GreenBloom est une boisson fabriquée à base de chlorelle : il s'agit d'une algue aux bienfaits nombreux pour la santé.

D'un point de vue nutritionnel, la chlorelle présente une composition tout à fait intéressante : composée à 60% de protéines végétales, elle renferme aussi des enzymes, vitamines, et acides gras insaturés.

L'entreprise bretonne GreenBloom propose une livraison en 24h de ses boissons et également un produit associé : une machine distributrice permettant de brasser en permanence le superaliment afin de conserver l'homogénéité de la boisson.

Une solution qui concurrencera peut-être un jour la traditionnelle machine à café !

Source : GreenBloom





OOHO DE SKIPPING ROCKS LAB

La startup Skipping Rocks Lab, a mis au point un nouveau type d'emballage. Ce packaging original se présente sous forme d'une bulle d'eau gélatineuse fabriquée à base de plantes et d'algues comestibles et permet de contenir des liquides de tous types (eau, boisson gazeuse, spiritueux, cosmétique...). Cette bouteille d'eau comestible peut être bue d'un trait ou percée pour ingurgiter son contenu.

L'emballage, composé de matériaux naturels, se veut écologique car la bulle Ohoo est enveloppée d'une membrane biodégradable. Cette innovation pourrait se substituer aux bouteilles en plastique qui après consommation rejoignent la masse de déchets qui polluent les océans.

Source : 20 Minutes





LE CHOCOLAT RUBIS DE BARRY CALLEBAUT

La fève de cacao contient plus de 20 000 molécules et composants complexes. Au cours de ses travaux sur le cacao, Barry Callebaut a réussi à sélectionner et isoler des molécules spécifiques de la fève qui sont à l'origine d'une couleur rouge et d'un goût proche de la framboise. Ces molécules se trouvent dans les cacaoyers qui poussent en Côte d'Ivoire, au Brésil ainsi qu'en Équateur.

L'exploitation des molécules de fève de cacao comme colorant rouge et arôme naturel dans les produits agroalimentaires permettraient de diminuer l'utilisation des additifs alimentaires et redonner de la couleur aux plats.





LES PETITES POUSSES D ALTERFOODIE

Les petites pousses sont des desserts végétaux fermentés qui répondent aux nouvelles tendances flexitariennes et aux attentes de naturalité. Sans lait, sans soja et sans gluten, ce dessert Bio offre une alimentation saine, durable et gourmande. Les recettes variées (nature, au citron, à la framboise ou encore cacao), sont toutes élaborées à partir de lait de coco ou d'amande.

Source : FOOD CREATIV



Fiche produit alimentaire innovant





AIL NOIR DE POTDEVIN CARON

Initialement originaire d'Asie et plus précisément du Japon, cet ail noir a la particularité d'être produit localement dans le Nord. Sa couleur noire ébène est obtenue après une maturation de 2 à 3 semaines. Particulier et légèrement sucré, son goût relève de la 5^{ème} saveur umami et s'accorde aussi bien aux plats qu'aux desserts pour une touche de sophistication. L'ail noir possède aussi de multiples vertus pour la santé : notamment riche en antioxydants, il est souvent considéré comme un alicament.

Source : FOOD CREATIV



Fiche produit alimentaire innovant





SONIGIRI D HORIZON DES METS

Originnaire du Japon, l'Onigiri répond aux nouvelles tendances de consommation, manger vite et bien. Ces Onigiris, à la forme originale, sont préparés à base de riz à sushi assaisonné, garnis de savoureuses recettes japonaises et enveloppés d'une algue grillée.

Cet encas sain se décline en cinq saveurs dont trois recettes végétariennes, et convient parfaitement à des instants de snacking et de nomadisme. Une composition simple et sans additifs.

Source : FOODCREATIV



Fiche produit alimentaire innovant





MACARONS AMANDES MOLITOR DE MINUS FARM

Minus Farm, microferme urbaine d'insectes comestibles, a élargi sa gamme de produits en créant des macarons Amandes Molitor. Élaborés à base de poudre de larves de ténébrions, ils sont faits artisanalement et sans conservateur.

Des macarons secs protéinés idéals pour accompagner chaque moment de gourmandise, à l'heure du café ou du thé. Ils contribuent, de plus, à une alimentation saine, durable, responsable.

Source : FOOD CREATIV





LUNCHBOX EAT AND BACK DE EAT AND BACK

Eat and Back se présente comme une solution zéro déchet pour les professionnels de la restauration livrée ou à emporter. En effet, il s'agit d'une lunchbox réutilisable, éco-conçue, biosourcée et fabriquée dans le Nord ! 100 % recyclable, elle comporte un système de consigne : en commandant son repas, le consommateur peut choisir Niiji en déposant une consigne de 10 € récupérable au retour de la box, ou gratuitement en étant abonné.

Les lunchboxs sont modulables et peuvent être personnalisées avec une illustration, un texte ou le logo de l'entreprise.

Source : FOODCREATIV



Fiche produit alimentaire innovant





PAILLES COMESTIBLES SORBOS DE SWITCH EAT

Première paille comestible et aromatisée composée de sucre glace, sans gluten, sans allergène et sans OGM. Proposée au goût de citron, citron vert, gingembre, pomme verte, chocolat, elle a l'avantage de rester rigide environ 30 mn dans un liquide avant de perdre de sa rigidité suivant la température du breuvage.

Le parfum de cette paille personnalisable, ne migre pas dans la boisson. Elle peut aspirer des liquides fluides mais aussi des mixtures plus épaisses telles que les milkshakes ou granités.

Source : Snacking





POUR LES ADMIRER ENCORE LONGTEMPS...

Vitamont spécialiste des jus de fruits bio
Fabricant Français 100% BIO

DIT STOP ET S'ENGAGE

- en supprimant toutes les pailles de ses briquettes 20cl
- en soutenant financièrement l'association SURFRIDER

VOUS NOUS SUIVEZ ?

VITAMONT COMMUNIQUE SUR LA SUPPRESSION DE SES PAILLES

Vitamont en 2018 n'aura pas attendu les interdictions réglementaires pour supprimer les pailles de ses briquettes.

Ce choix leur a été dicté par l'urgence d'agir.

D'autant que la solution choisie n'a pas nécessité d'investissement. La société Jus de Fruits d'Alsace (groupe LSDH), qui assure l'embouteillage des jus conçus et fabriqués chez Vitamont, dispose déjà du module PullTab de Tetra Pak.

Source : Process alimentaire





LES KITS DE FABRICATION RADIS ET CAPUCINE

Radis et Capucine est une marque de kits de fabrication de produits exclusivement biologiques. Avec Radis et Capucine, réalisez vous-mêmes vos produits maison ou encore alimentaire tels que la moutarde, le beurre, fromage ou encore des boissons alcoolisées.

La fabrication de bière maison et de beurre au truffe n'auront plus de secret pour vous ! Entrez dans la peau des agriculteurs bio et fabriquez à la maison les produits bio qui vous plaisent tout en découvrant un mode de production simple et respectueux de l'environnement. Une manière ludique et innovante de s'initier aux joies du fait maison.

- Source : Brindilles / photos : Linéaires





SMEAL, REPAS A BOIRE

Smeal est un repas complet à boire et équilibré nutritionnellement sous forme liquide et déshydratée. Facile à stocker et surtout prêt en 30 secondes, cette boisson végétarienne est sans OGM, sans conservateur et possède un faible indice glycémique.

Les recettes sont élaborées à partir de cinq types de céréales, reconnues pour leurs bienfaits : avoine, lin, tournesol, soja et psyllium. Sucrée ou salée, commercialisée en ligne, Smeal apporte l'énergie en continu au consommateur jusqu'au prochain repas.

Source : FOODCREATIV



Fiche produit alimentaire innovant





SAUCE FAÇON BOLOGNAISE VÉGÉTARIENNE BIO

Pleurette produit ses champignons sur du marc de café récupéré auprès de restaurateurs lillois. Auparavant résidus de production, les pieds de pleurotes sont désormais valorisés grâce à l'élaboration de cette nouvelle sauce façon bolognaise. Ils constituent un substitut innovant de protéines végétales et permettent d'obtenir une sauce végétarienne, bio et savoureuse.

Source : FOODCREATIV



Fiche produit alimentaire innovant





APÉROS À CROQUER DE LA PRÉSERVERIE

L'apéro à croquer de la Préserveirie est une gamme de légumes bio et locaux transformés, enrichis et conservés par lactofermentation. Il s'agit d'un format de conservation "santé" qui augmente la disponibilité des vitamines, minéraux et probiotiques des aliments, et améliore ainsi la digestion et l'assimilation par l'organisme. Les recettes sont diverses et originales, le tout est présenté dans un format chic et pratique, prêt à être dégustés.

Source : FOOD CREATIV



Fiche produit alimentaire innovant





PÂTE À TARTINER TARTIMOUSS

Tartimouss, c'est une pâte à tartiner fabriquée à partir de fèves entières, qui constituent l'ingrédient principal de cette onctueuse recette facile à étaler. Sans ajout de matière grasse, elle a la particularité de proposer un indice lipidique réduit mais également moins de sucre.

Pour régaler toutes les papilles, Tartimouss se décline en divers parfums : chocolat noir, chocolat au lait noisettes, chocolat noir - cognac, chocolat noir - orange confite, ou encore chocolat au lait - caramel au beurre salé. Certaines recettes sont "vegan" et sans lactose.

Source : FOOD CREATIV



Fiche produit alimentaire innovant

