




DESIGNING SUCCESS STORIES TOGETHER



The industrial partner
creating innovative solutions
for food manufacturers



- Le groupe en chiffres

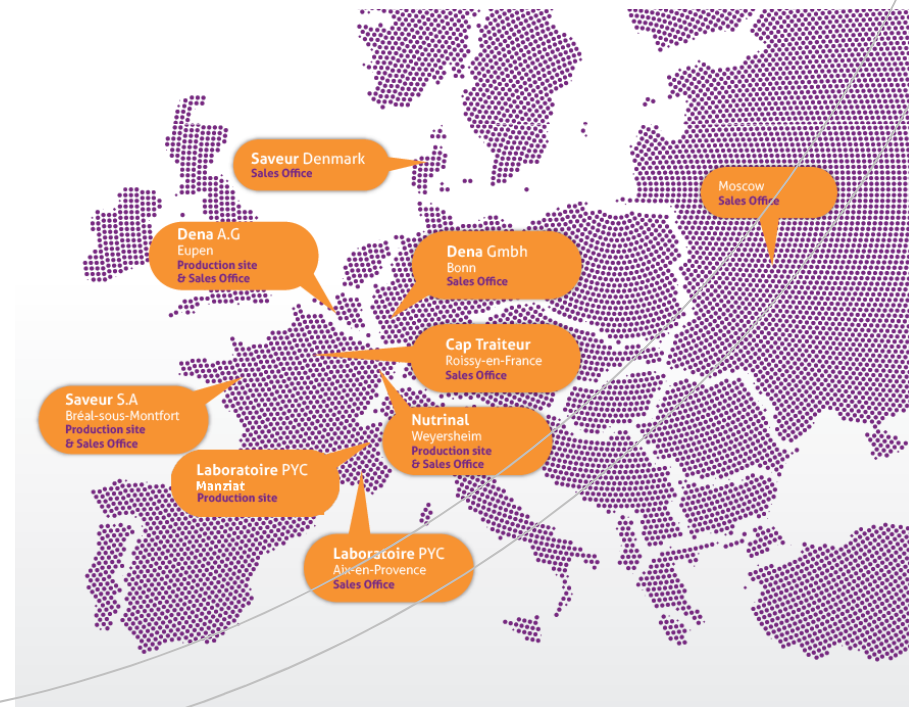
Création en 1988

CA 2009: 66 M €

Production annuelle: 12 500t

235 employés dont 27 en R&D

- Notre réseau d'entreprises



- Notre métier

Imaginer, concevoir et développer des solutions complètes de haute qualité dans le domaine des ingrédients **aromatiques, fonctionnels et nutritionnels**.



Découvrez nos 4 métiers en cliquant sur l'image correspondante



TASTE SOLUTIONS – solutions culinaires

SAVEUR (France, Danemark) formule des solutions culinaires sur mesure pour les industriels agroalimentaires et développe une large gamme de produits alimentaires alliant formes, textures et goûts.

- Arômes culinaires
- Bases pour sauces
- Enrobages
- Marinades

- Fonds
- Glaçages
- Bouillons
- Extraits culinaires



Atouts : Créativité – Innovation – Proximité



Retour Menu

MEAT SOLUTIONS - Solutions pour viandes et produits élaborés

DENA (Allemagne; Belgique) & **NUTRINAL** (France) proposent à l'industrie de la transformation de la viande et charcuterie, un large panel de **solutions créatives** qui améliorent le goût, l'aspect visuel, la texture et la stabilité des produits finis.

- Saumures
- Liants
- Gelées, gélifiants
- Émulsifiant
- Épices
- Conservateurs
- Stabilisants
- Colorants
- Mélanges aromatiques



Atouts : Technicité – Savoir-faire – Efficacité

[Retour Menu](#)

NUTRITION SOLUTIONS – solutions nutritionnelles

LABORATOIRE PYC (France) est le spécialiste de la formulation et du conditionnement de produits diététiques, compléments alimentaires et aliments santé.

Minceur

Préparations hyperprotéinées et hypocaloriques
Compléments alimentaires
Prêt-à-consommer

Sport

Produits de l'effort d'apport glucidique
Produits protéinés

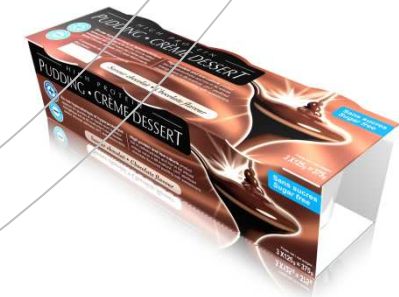
Santé

Compléments alimentaires
Produits d'alimentation spécifiques

Beauté

Compléments alimentaires

Atouts : **Réactivité – Innovation – Sur-mesure**



Retour Menu

FOOD SERVICE – solutions pour la RHF et métiers de bouche

CAP TRAITEUR (France) propose une offre complète de produits déclinée en 3 gammes destinées à améliorer le développement créatif et efficace de produits de la **RHF et des métiers de bouche**

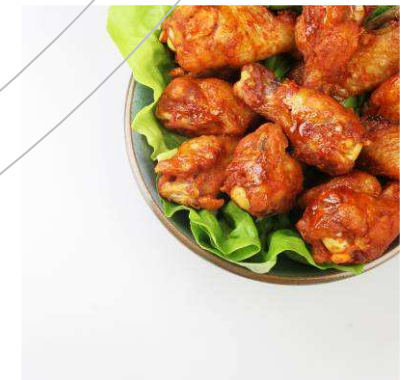
COTE DIETETIQUE ET NUTRITION:
aides culinaires hyposodées sans allergènes, compléments protéiques et fonctionnels pour la restauration hospitalière.

COTE CHARCUTERIE TRAITEUR:

+ de 160 produits fonctionnels et assaisonnements, marinades et enrobages

COTE RESTAURATION:

une gamme complète de sauces, fonds de sauces et aides culinaires destinés aux professionnels de la restauration collective et commerciale



[Retour Menu](#)

Les demandes émergentes en ingrédients de la part des IAA, distributeurs, consommateurs ou associations diverses

Préoccupations des industriels

Optimisation des coûts par approche globale

Qualité:

aspects **sécurité alimentaire**: origine géographique des composants

allergènes: gestion des contaminations croisées accidentelles (réglementaire/ analytique)

Nutrition: fabriquer plus sain, faire « moins » salé, sucré, gras

Réglementation: anticipation des évolutions réglementaires européennes

Attentes ou préoccupations émergentes des consommateurs et associations:

plaisir

empreinte écologique (déforestation (huile de palme), bilan carbone)

naturalité/ authenticité (réduction des additifs, arômes naturels, bio, réduction des listes d'ingrédients)

éthique (travail des enfants, parité H/F, commerce équitable)

bien-être animal

Inquiétudes émergentes des consommateurs:

OGM dans l'alimentation des animaux

nanotechnologies

clonage

additifs et ingrédients incompris ou inconnus (éducation)



FRANCE
ZI Le Pommeret
7, rue des artisans – B.P.29
F-35310
BREAL SOUS MONTFORT

Tel: +33(0)2 99 60 07 60
Fax: +33(0)2 99 60 08 42

DENMARK
~~Agem Allé-3~~
DK 2970
HØRSKOLM

Tel: + 45 8882 0678
Fax: + 45 4576 5708

<http://www.saveur.fr>



BELGIUM
Industriestrasse 21 B- 4700 EUPEN
Tel: +32(0)87 59 51 50
Fax: +32(0)87 59 51 59

Contact commercial:
0299600760

GERMANY
Rochusstrasse 219 D- 53123
BONN
Tel: +49 228 62 00 911
Fax: +49 228 61 99 349

<http://www.dena-ingredients.com>



FRANCE
Les Pléiades 3 - La Duranne
320 avenue d'Archimède
13857 AIX EN PROVENCE CEDEX

Tel:+33(0)4 88 785 800
Fax:+33(0)4 88 785 801

<http://www.laboratoire-pyc.com>



FRANCE
Les Portes de Roissy
73, Avenue Charles de Gaulle
95700 ROISSY EN FRANCE

Tel: +33(0)1 34 29 90 37
Fax: +33(0)1 34 29 91 46



FRANCE
14 rue du RIED
67720 WEYERSHEIM

Tel:+33(0) 3 88 69 22 80
Fax:+33(0) 3 88 51 71 62
@: contact@nutrinal.fr

