PROCESS ALIMENTAIRE
LE MAGAZINE DES INDUSTRIELS DE L'AGROALIMENTAIRE

EXTRAIT DU NUMÉRO
DE AVRIL 2021

L'AVIS D'EXPERT **formulation**

APÉRITIF NoCOé utilise de la farine de chanvre pour ses crackers

GÉRALDINE GOURLAOUEN
MANAGER
CHEZ FOODINNOV DEVELOPMENT

Pour compléter sa gamme de crackers, NoCOé lance une troisième référence à base de fleur de sel et baies roses. Comme pour les autres produits, elle se démarque par un apport en fibres intéressant pour cette catégorie. La marque se différencie par l'utilisation de farine de chanvre. Sans gluten, celle-ci présente une source élevée de protéines végétales et de fibres. Elle permet ainsi d'apporter de la variété dans les préparations de type biscuits ou panification. Outre son profil nutritionnel et sa facilité de culture qui préserve les sols, cette graine ancienne aujourd'hui plébiscitée présente également un intérêt technologique en panification grâce à sa richesse en fibres. En effet, couplées à la purée de pommes, les fibres permettent une création d'un réseau complémentaire au gluten présent dans la farine de blé. L'enchevêtrement des fibres (pomme, chanvre) et de l'amidon de la farine de petit épeautre va permettre la constitution d'une matrice optimale pour une recette de crackers.

Composition des crackers à la fleur de sel et aux baies roses : purée de pomme, farine de blé, farine de petit épeautre, huile de colza, farine de chanvre, graines de courge, graines de chanvre, quinoa rouge, baies roses, fleur de sel de l'île de Ré, ail.