

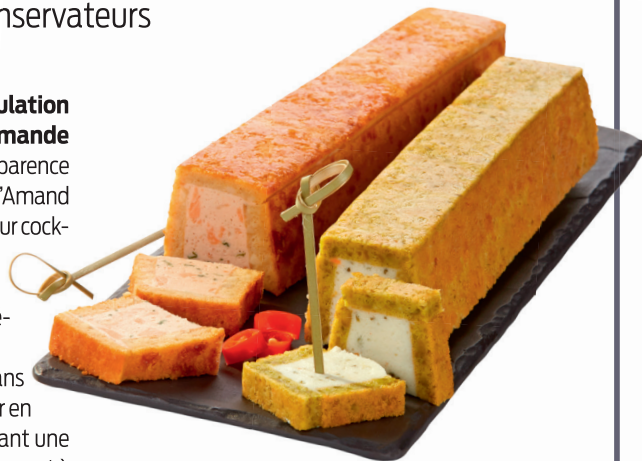
L'AVIS D'EXPERT **formulation**

TRAITEUR FRAIS Amand Traiteur remplace les conservateurs dans son pain par du vinaigre



**GÉRALDINE
GOURLAOUCEN**
RESPONSABLE
PÔLE CONSEIL
ET R & D
FOODINNOV
DEVELOPMENT

Depuis ces dernières années, un travail de reformulation conséquent a été effectué pour répondre à la demande du consommateur souhaitant toujours plus de transparence dans les étiquetages produits. C'est dans ce contexte qu'Amand Traiteur a développé un assortiment de bouchées traiteur cocktail comme ce pain de fromage de chèvre aux pistaches. Les additifs permettant la conservation des produits ont été remplacés par des ingrédients plus « compréhensibles » par le consommateur. Le vinaigre est un ingrédient de plus en plus observé dans les formulations de pain de mie. Il permet de substituer en partie les effets du sorbate de potassium en permettant une acidification du milieu. Le vinaigre tamponné agit notamment à pH plus élevé que le sorbate. Son effet bactériostatique permet notamment d'inhiber la croissance des moisissures et *E. coli* et ainsi d'obtenir une conservation plus optimale du produit, en complément de l'extrait d'acérola.



● **Composition du pain de fromage de chèvre aux pistaches**: fromage blanc, fromage de chèvre, huile de colza, œuf entier, pistaches, eau, féculé de manioc, blanc d'œuf, ciboulette, pain de mie (farine de blé, eau, huile de colza, levure, sel, farine de fèves, vinaigre, arôme, extrait d'acérola), sel.