

## L'AVIS D'EXPERT **formulation**

### ÉPICERIE SUCRÉE

Gerlinéa allège ses moelleux avec des fibres



**MARC-ANTOINE JARNET**  
CHEF DE PROJETS  
R & D FOODINNOV  
NUTRITION

#### Les instances internationales recommandent aux consommateurs de réduire leur consommation de sucres.

Dans cette optique, Gerlinéa propose la gamme de biscuits « Moelleux » sous deux aromatiques : caramel/amandes et chocolat/sarrasin. Riches en fibres et source de protéines, ces encas présentent une teneur réduite en sucres et un Nutri-Score A. Pour cela, l'entreprise a misé sur l'utilisation de fibres de pois chiche et de maïs.

Avec une très faible teneur en sucres, ces ingrédients végétaux vont apporter de la texture et jouer le rôle d'agent de charge. Ils vont également améliorer la préservation du moelleux grâce à leur capacité humectante. Afin d'assurer la saveur sucrée, un concentré de poire est utilisé dans la formulation. Il permet de rehausser les notes aromatiques ainsi que d'apporter un pouvoir sucrant intéressant.



► **Composition du Moelleux chocolat-sarrasin toasté :** farine complète de blé, huile de colza, concentré de poire, sirop de blé, sarrasin décortiqué grillé, gluten de blé, fibres végétales (pois chiche, maïs), pépites de chocolat, farine de blé, protéines de soja, fibre de blé, lécithine de colza, cacao maigre en poudre, jus concentré de citron, arôme naturel, sel de mer, carbonates d'ammonium.

Sans apport organoleptique majeur, cette association de fibres végétales représente donc une alternative clean label aux sirops de sucre et va pouvoir être utilisée dans de nombreuses autres applications telles que les barres de céréales ou les boissons.