

L'AVIS D'EXPERT **formulation**

BOISSON

Du lactate de zinc pour enrichir les shots de Joker



**GRÉGOIRE
FRONTEAU**
CHEF DE PROJET
R&D
FOODINNOV
DEVELOPMENT

Joker se lance sur le secteur très dynamique des boissons fonctionnelles avec « Shots », une gamme de deux références (immunité et antioxydant). Cette nouveauté se présente sous un format peu conventionnel pour la marque (bouteille PET recyclé de 33 cl), qui a l'avantage de mettre l'accent sur le caractère innovant de cette boisson. Ultra-répandue dans le nord de l'Europe, cette typologie de produits est peu présente en France. Le concept consiste à ne prendre que deux gorgées de cet « élixir » qui, par sa composition, apportera un bénéfice nutritionnel ciblé.

Ici, les jus concentrés et purées de fruits constituent la base du produit. Utilisés pour leurs vertus santé, des extraits de curcuma et de gingembre sont présents dans la référence immunité. Le positionnement du produit est consolidé par un enrichissement en vitamine C via l'acérola, en vitamine D et en zinc par l'utilisation du lactate de zinc. Fréquemment utilisé dans des matrices liquides, le lactate de zinc est relativement soluble et peu marqué en goût. Cette forme organique est moins riche en zinc que des formes inorganiques, mais sa biodisponibilité est supérieure.



Jus à base de jus concentrés et purées de : pomme, orange, mangue, acérola, gingembre, citron ; extrait de gingembre de Madagascar ; lactate de zinc ; extrait de curcuma ; vitamine D.