



BREADER NO FRY

La solution **NO FRY** propose une
alternative plus saine aux produits frits

- ✓ **Matières grasses réduites et maîtrisées**
- ✓ **Sans composé nocif**
- ✓ **Grande variété de couleurs & textures**
- ✓ **Sans ligne de friture**

Le **BREADER NO FRY** représente une réelle alternative aux **produits frits classiques** actuellement sur le marché. Une solution qui simplifie la **remise en œuvre consommateur / restaurateur**, tout en garantissant une personnalisation **de couleurs et textures** selon les besoins de nos clients du secteur **Industriel** et du **Food Service**.



Catégorie
INGRÉDIENTS & PAI



Répondre aux attentes du marché



Besoins des consommateurs

- Se faire plaisir tout en prenant soin de sa santé
- Nouvelles expériences culinaires
- Moins de substances nocives issues de l'huile de friture



Besoins Industriels & économiques

- Réduction des coûts de production (moins d'huiles, d'entretien...)
- Nouvelles opportunités de développement
- Amélioration continue des solutions

Les + du BREADER NO FRY

Une solution qui combine **plaisir et santé** :
moins de graisses et de calories, sans compromis sur le **goût**.

- **Texture croustillante sans friture** et **restitution simplifiée**.
- **Réduction des coûts** : moins d'équipements et d'huiles...
- **Production simplifiée** : moins d'équipements et d'entretien
- **Levier Marketing** fort via un positionnement **healthy & durable** : des produits plus sains et responsables qui répondent à la demande des consommateurs.