



[Le nouveau Timix® Sorbet Bio de Triballat Ingrédients pour une texture optimale des sorbets bio](#)

Le marché des Glaces et Sorbets est majoritairement tiré par l'innovation et cette année la tendance est au bio, au vegan et au « 100% naturel ».

Pour répondre aux besoins des industriels en recherche de solutions pour formuler des produits en phase avec cette demande, [Triballat Ingrédients](#) poursuit le développement de sa gamme TIMIX®, des **mix fonctionnels** sous forme de poudre, spécifiquement développés **pour les professionnels glacières**. La gamme qui était jusqu'alors composée de trois mix différents : TIMIX® glace, TIMIX® crème glacée et TIMIX® sorbet, s'enrichit avec **TIMIX® Sorbet Bio**.

TIMIX® Sorbet Bio est une préparation 2 en 1, aux propriétés stabilisantes et foisonnantes, spécifiquement développée pour les recettes de sorbets biologiques. Le mix répond à un réel besoin de praticité en réunissant ces deux fonctionnalités en un seul ingrédient. Il est également en ligne avec les attentes du marché car il permet une formulation amoindrie en additifs.

Biologique et composé exclusivement d'ingrédients d'origine végétale, il permet la réalisation de produits 100% vegan.

Tout comme l'ensemble de la gamme TIMIX®, ce mix apporte aux sorbets une structure homogène et aérée, une texture onctueuse en bouche et de la stabilité.

TIMIX® Sorbet Bio s'adapte également à différents process (freezer continu et turbine) et convient à de multiples types d'applications et d'aromatiques.

RETROUVEZ [LA GAMME BIO DE TRIBALLAT INGRÉDIENTS](#) DANS L'ANNUAIRE INGRÉBIO.

POUR ACCÉDER AUX COORDONNÉES DE CE FOURNISSEUR, [ABONNEZ-VOUS](#)