

## AAK remporte le prix de la meilleure innovation en Boulangerie-Pâtisserie lors du FIE avec l'Akopastry HP 400 & 200. Une solution haute performance pour la production de feuilletage.



AAK, l'un des leaders sur le marché des huiles et graisse végétales à valeur ajoutée, a remporté, en Décembre 2015 lors du salon Européen des ingrédients (FiE), le prix de la meilleure innovation en Boulangerie-Pâtisserie grâce à l'Akopastry HP 400 & 200, la dernière création de la société sur ce segment.

Ce produit innovant a été développé afin d'améliorer le rapport coût/efficacité de la production industrielle de produits finis à base de feuilletage, aussi bien pour des applications sucrées type chausson que salées type vol-au-vent, friand

Les industriels européens ont la primeur de la disponibilité de l'Akopastry HP 400 & 200, mais le produit sera également présenté sur les autres continents.

Dans un marché sous pression des prix des produits finis, les industriels du secteur font face à d'importants challenges pour trouver l'équilibre entre coûts et bonne qualité des produits, et ainsi rester accessibles aux consommateurs finaux.

Avec l'Akopastry HP 400 & 200 proposé par AAK, il est désormais possible, pour les industries produisant du feuilletage, de proposer des produits plus attractifs en terme de coût tout en améliorant leur profil nutritionnel.

"Les feuilletages dans lesquels les 2 variantes de l'Akopastry HP, 400 & 200, ont été utilisées présentent un avantage significatif en terme de coût, en permettant d'utiliser 20% de poids de pâte en moins, tout en maintenant la hauteur du produit fini" indique Mats Persson, directeur marketing secteur boulangerie-pâtisserie. "De plus l'Akopastry HP améliore la structure du feuilletage"

Les bénéfices de l'utilisation de l'Akopastry HP 400 & 200, tels que la réductions des coûts et l'amélioration de la structure ont été validés par des essais en conditions réelles, sur laminoires industriels.

Les résultats obtenus à la cuisson des produits frais et des produits décongelés sont identiques.

L'amélioration du profil nutritionnel est également un avantage intéressant en terme de santé.

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations au sujet de l'Akopastry HP 400 & 200 et une présentation personnalisée selon vos besoins, nous vous invitons à contacter votre représentant AAK ou Mats Persson.

[mats.persson@aak.com](mailto:mats.persson@aak.com)



*AAK is a leading provider of value-adding vegetable oils & fats. Our expertise in oils & fats within food applications, our wide range of raw materials and our broad process capabilities enable us to develop innovative and value-adding solutions across many industries – Chocolate & Confectionery, Bakery, Dairy, Infant Nutrition, Food Service, Personal Care, and more. AAK's proven expertise is based on more than 100 years of experience within oils & fats. Our unique co-development approach brings our customers' skills and know-how together with our own capabilities and mindset for lasting results. Listed on the NASDAQ OMX Stockholm and with our headquarters in Malmö, Sweden, AAK has 17 different production facilities, sales offices in more than 25 countries and more than 2,500 employees. We are AAK – The Co-Development Company.*