

Solvay accroît ses capacités de vanilline naturelle européenne, lance de nouveaux produits et modernise sa plate-forme de recherche et innovation

Solvay à FiE 2017 : Hall 11, stand OA100 – 28-30 novembre

Lyon (France), 28 novembre 2017 – Solvay augmente ses capacités de production de vanilline européenne de 60 tonnes, conformément à son engagement à accompagner la croissance à long terme des ingrédients naturels pour aliments et boissons. Ces capacités de production européenne supplémentaires à compter de janvier 2018, avec traçabilité complète des matières premières jusqu’au produit final, visent à servir les clients du secteur de l’agro-alimentaire et à satisfaire leur besoin d’étiquetage naturel à l’échelle mondiale.

Dans le même temps, Solvay lance un nouveau produit, Rhovanil® Naturel CW (crystal white) et complète sa gamme de solutions naturelles avec deux nouveaux grades de Vanifolia™.

“En tant qu’acteur de majeur de la vanilline, nous renforçons notre capacité de production « Naturelle » et notre offre produits et continuons à soutenir les succès commerciaux et la croissance de nos clients. Cette augmentation significative de nos capacités européennes de production de vanilline naturelle améliore notre intégration verticale pour répondre à la demande forte de solutions naturelles, sur lesquelles nous avons bâti la réputation de nos produits », explique Peter Browning, Président de la GBU Aroma Performance de Solvay.

Rhovanil® Naturel CW vient consolider la position de Solvay comme référence du marché de la vanilline naturelle. Obtenu grâce à un procédé exclusif mis au point à partir de riz non OGM, il facilite le lancement de deux nouveaux grades de Vanifolia™, qui répondent à des besoins spécifiques du marché. L’un de ces nouveaux grades satisfait à une demande croissante du marché alimentaire en remplacement “1 pour 1” de la vanilline synthétique par de la vanilline naturelle. En outre, une solution naturelle offrant des propriétés uniques de masquage des arrière-goûts des protéines de lactosérum et de pois est également lancée. Cette fonctionnalité est aujourd’hui au cœur des applications en croissance telles que la nutrition, la santé et le bien-être.

Dernier point mais non des moindres, la plate-forme d’innovation du Centre Vanil’ Expert de Solvay à Lyon (France) a été récemment transférée dans un tout nouveau bâtiment équipé des dernières technologies. Il compte désormais une installation Pilote capable de produire à échelle semi-industrielle. Ce nouveau Vanil Expert Center accélère les capacités de l’équipe à développer des nouvelles solutions et optimiser des recettes et des formulations de ses clients et répondre ainsi aux tendances alimentaires en constante évolution.

® Rhovanil est une marque déposée de Solvay

™ Vanifolia est une marque commerciale de Solvay

 [SUIVEZ-NOUS SUR TWITTER @SOLVAYGROUP](https://twitter.com/SOLVAYGROUP)

Solvay est un groupe de chimie à haute valeur ajoutée, engagé dans le développement de produits répondant aux grands enjeux sociétaux. Le Groupe innove en partenariat avec ses clients pour créer des produits et solutions durables, utilisés dans divers marchés tels que l'aéronautique, l'automobile, l'électronique et la santé, les batteries, l'extraction minière et pétrolière. Ses matériaux d'allègement contribuent à une mobilité plus durable ; ses formulations favorisent l'optimisation des ressources et ses produits de haute performance contribuent à l'amélioration de la qualité de l'air et de l'eau. Le Groupe, dont le siège se trouve à Bruxelles, emploie environ 27 000 personnes dans 58 pays. En 2016, Solvay a réalisé un chiffre d'affaires de 10,9 milliards d'euros dont 90% dans des activités où il figure parmi les trois premiers groupes mondiaux. Solvay SA ([SOLB.BE](https://www.euronext.com/paris/stocks/finance-and-commodities/stocks/solvay)) est coté à la bourse Euronext de Bruxelles et de Paris (Bloomberg : [SOLB.BB](https://www.bloomberg.com/quote/SOLB:BB) - Reuters : [SOLB.BR](https://www.reuters.com/quote/SOLB:BR)) et aux États-Unis, ses actions (SOLVY) sont négociées via un programme ADR de niveau 1.

Solvay Aroma Performance conçoit et produit, sur ses sites implantés sur trois continents, des solutions fonctionnelles naturelles à base de vanilline destinées aux secteurs de la boulangerie, la confiserie, l'agro-alimentaire et les boissons. Axée sur l'innovation, la GBU Aroma Performance assure à ses clients les critères de pureté, sécurité, durabilité et sûreté d'approvisionnement les plus élevés. Ses produits offrent des propriétés exceptionnelles en termes de masquage des notes atypiques indésirables et de stimulation du goût général des produits finaux afin d'ouvrir de nouvelles perspectives à d'autres segments, comme par exemple une nourriture à haute teneur en protéines, faible en matières grasses et en sucre, et riche en vitamines. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.safevanillin.com.

Contacts presse :

Vincent Rollier

Solvay Aroma Performance
Directeur de la Communication
+33 4 37 24 88 88
vincent.rollier@solvay.com

Alan Flower

Relations Presse Industrielles
+32 474 117 091
alan.flower@indmr.com