

Roquette élargit son portefeuille de protéines végétales NUTRALYS® avec l'ajout de nouvelles protéines texturées de blés et de pois

Lille, France, 17 juin 2025

Roquette, leader mondial des ingrédients d'origine végétale, renforce son portefeuille de protéines végétales NUTRALYS® avec deux nouvelles solutions. Cette initiative marque l'entrée de l'entreprise dans le secteur des protéines de blé texturées et témoigne de son engagement envers l'innovation alimentaire.

Les nouveaux ingrédients – NUTRALYS® T WHEAT 600L protéine de blé texturée et NUTRALYS® T PEA 700XC protéine de pois texturée – sont conçus pour aider les fabricants alimentaires à répondre à la demande croissante de protéines végétales nutritives, abordables et durables.

La première protéine de blé texturée de Roquette NUTRALYS® T WHEAT 600L est conçue pour répondre aux préférences des consommateurs en quête d'alternatives au poulet offrant une texture davantage fibreuse. Cet ingrédient novateur combine performance et polyvalence afin de promouvoir une nutrition améliorée et des options alimentaires plus durables.

NUTRALYS® T WHEAT 600L se présente sous forme de longues fibres qui offrent une mâche et une tendreté permettant une expérience gustative convaincante. Sa couleur naturellement claire améliore l'attrait visuel et réduit le besoin de traitement, aidant les fabricants à simplifier la production. Avec une teneur de plus de 60 % de protéines, NUTRALYS® T WHEAT 600L permet également de développer des produits riches en protéines, qui répondent aux attentes des consommateurs.

Au-delà de ses qualités fonctionnelles, ce nouvel ingrédient combine praticité et durabilité. NUTRALYS® T WHEAT 600L est un ingrédient facile à utiliser et représente une alternative économique à l'extrusion humide. Issu d'une filière durable de blé européen, il garantit une chaîne d'approvisionnement fiable, aidant ainsi les fabricants à planifier à long terme et à augmenter leur production en toute confiance.

Conçu pour des applications végétales plus gourmandes, NUTRALYS® T PEA 700XC est une protéine de pois texturée en gros morceaux (2 à 6 cm) avec 70 % de teneur en protéines. Il s'agit d'un ingrédient idéal pour les options végétales de plats préparés et de recettes traditionnelles, comme le goulash ou le bourguignon. Il conserve sa fermeté, sa jutosité et son apparence, même après cuisson ou réchauffage. La solution nécessite une hydratation minimale et ne nécessite pas de restructuration, aidant à simplifier les formulations et à garder des listes d'ingrédients courtes.

« Ces dernières innovations reflètent notre engagement continu à soutenir nos partenaires alors qu'ils explorent de nouvelles possibilités dans la viande végétale et hybride », a déclaré Catherine Touffu, Head of Global Proteins Extrusion Business Line chez Roquette. « Elles reflètent notre stratégie à aller au-delà de l'imitation et à fournir les éléments structurant pour des expériences alimentaires de nouvelle génération. Alors que les attentes du marché évoluent, nous continuerons à apporter plus d'ingrédients fonctionnels à la table, aux côtés de nouvelles perspectives, d'une expertise éprouvée et d'une vision partagée pour faire avancer l'espace des protéines alternatives. »

Les derniers lancements de produits de Roquette élargissent le portefeuille NUTRALYS®, qui comprend désormais des protéines de pois, de blé, de riz et de fève – offrant encore plus d'options pour l'innovation végétale. Ces ingrédients polyvalents soutiennent le développement d'analogues de viande, de produits hybrides et de concepts végétaux, aidant les marques à répondre aux attentes évolutives des consommateurs. Conçus comme des alternatives complémentaires, durables et économiques aux protéines animales, ils offrent un excellent rendement, une texture tendre et juteuse, et une forte valeur nutritionnelle. Avec une capacité d'hydratation élevée, une bonne digestibilité et une adaptabilité à diverses formulations, la gamme NUTRALYS® s'aligne également sur les attentes de “clean label”.

« Nous croyons que la nourriture devrait nourrir plus que le corps – elle devrait nourrir l'avenir », a ajouté Benjamin Voiry, Marketing – Plant Proteins chez Roquette. « Avec ces nouvelles protéines texturées, nous aidons nos partenaires à proposer des solutions meilleures pour les personnes, la planète et les générations à venir. »

Pour en savoir plus, visitez [le site Web de Roquette](#).

-----FIN-----

À propos de Roquette

Roquette est un fournisseur de premier plan d'ingrédients d'origine végétale, d'excipients et de solutions pharmaceutiques dédiés à améliorer la qualité et la commodité des produits essentiels pour les consommateurs et les patients du monde entier.

Roquette emploie plus de 11 000 personnes à l'échelle mondiale, opérant dans plus de 150 pays à travers plus de 40 sites de fabrication et 20 centres de R&D et d'innovation. L'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 4,5 milliards d'euros en 2024.

En exploitant des ressources naturelles comme le blé, le maïs et la cellulose, Roquette crée des ingrédients et des solutions haute performance utilisés dans les aliments quotidiens, les médicaments oraux, les produits biopharmaceutiques avancés et les produits biosourcés.

Roquette est une entreprise familiale animée par une vision à long terme et un engagement constant envers l'innovation. Depuis près d'un siècle, Roquette favorise une vie meilleure et construit un avenir durable en offrant le meilleur de la nature.



Découvrez-en plus sur Roquette [ici](#).

Pour plus de détails, contactez :

Emma Simms

Barrett Dixon Bell roquettefood@bdb.co.uk

Sarah Azzoug

Global Business Communications Leader

Roquette sarah.azzoug@roquette.com