

# ÇAÏ EN POUDRE LYOPHILISÉE

## La nouvelle frontière de l'innovation pour les industries

Nossa Fruits, le leader de l'approvisionnement de l'açaï surgelé en France, annonce le lancement de sa nouvelle référence phare : la Poudre d'Açaï Freeze-Dried (lyophilisée). Conçue pour répondre aux exigences de pureté des départements R&D, cette solution premium est désormais disponible en format industriel de 16kg (4 poches de 4kg), offrant une stabilité nutritionnelle et une intensité chromatique inégalées.

### UNE PÉPITE NUTRITIONNELLE AU SERVICE DE L'INNOVATION

L'açaï lyophilisé ne se contente plus du marché des compléments alimentaires classiques. Grâce à un procédé de lyophilisation sous vide qui préserve l'intégrité de la baie, cet ingrédient devient un vecteur d'innovation majeur pour trois secteurs clés :

#### 1 COSMÉTIQUE & DERMO-ESTHÉTIQUE

Véritable pilier de la "Clean Beauty", l'açaï est plébiscité pour ses propriétés anti-âge et sa protection contre le stress oxydatif (UV). Ses lipides (Oméga 6 et 9) renforcent la fibre capillaire, tandis que son pigment profond offre une alternative naturelle pour le maquillage.

#### 2 FUNCTIONAL FOOD

L'intégration de ce produit dans des matrices complexes : snacking à bas index glycémique (energy balls), ou encore dans les produits laitiers et substituts végétaux (kéfirs, yaourts de spécialité). Pour un "booster" nutritionnel ou en tant qu'agent colorant naturel d'une intensité rare.

#### 3 NUTRACEUTIQUE AVANCÉE

Un produit stable pour des formats galéniques variés : capsules, tablettes ou mélanges de poudres protéinées. Cette technologie garantit aux formulateurs un ingrédient qui conserve 100% de ses bienfaits antioxydants.



### UNE OFFRE B2B COMPÉTITIVE ET FLEXIBLE

Pour accompagner ce déploiement, Nossa! a structuré une offre dédiée aux volumes industriels. Conditionnée en packs de 4 kg, la poudre d'açaï est proposée à un tarif compétitif de 50 €/kg, avec une grille tarifaire dégressive conçue pour faciliter le passage du stade pilote à la production de masse. Cette approche permet aux acteurs de la R&D de sécuriser leurs approvisionnements tout en optimisant leurs coûts de formulation.

« Plus qu'un simple ingrédient, notre açaï lyophilisé représente une solution exceptionnelle pour les formulations de demain : une alternative pure et efficace, pensée pour les industriels soucieux des attentes en santé et naturalité des consommateurs. »

Georgia Finardi-Baillarguet, Responsable Marketing Innovation

### À PROPOS DE NOSSA!

Expert en sourcing et transformation de la baie d'açaï, Nossa accompagne depuis 2012 les industriels, le foodservice et le retail avec des standards de qualité rigoureux et des certifications BIO, Fair For Life, FSSC 22000, Halal, et Kosher, tout en étant engagé dans une démarche RSE.

Contact Presse : Sasha ADJIMAN | AS Agency RP  
[contact@asagencyrp.com](mailto:contact@asagencyrp.com) | +33 6 71 23 04 57

