

INGREDIENTS

Tous les *bienfaits* des
céréales dans *vos* produits



All the *benefits* of
cereals in *your* products



BELOURTHE

the nutritional company



Made in Belgium


Des ingrédients sains pour des produits sains

Belourthe est une société indépendante et un des plus grands sites de transformation de céréales en Europe. Elle produit une gamme complète d'ingrédients céréaliers, avec un grand nombre d'applications dans l'industrie alimentaire. En conservant les nutriments des céréales (protéines, fibres, minéraux), ces ingrédients permettent d'apporter des avantages nutritionnels à une multitude de produits alimentaires. Grâce à sa recherche constante et à sa grande capacité technologique, Belourthe peut développer des farines prégélatinisées et hydrolysées avec une gamme variée de céréales.

Healthy ingredients for healthy products

Belourthe is an independent company and one of the biggest cereal processing sites in Europe. It produces a complete range of reliable and safe cereal ingredients with a wide number of applications in the food industry. Our bases can bring nutritional advantages to numerous food products, as they preserve all the components of the cereals (proteins, fibers, minerals). Thanks to constant research and our high technological capability, Belourthe can develop any types of binders and hydrolyzed flours with any types of cereals.



 Ingredients from Belgium.
Exported to the five continents.



Farines prégélatinisées

Composées de blé ou de riz, ces farines prégélatinisées remplacent vos liants actuels par un ingrédient sain (sans numéro E) et 100% naturel. Par leurs propriétés uniques, elles offrent un goût typé, une texture optimale et une fermeté au produit. Nous pouvons fournir des produits avec différents niveaux de viscosité et développer des farines sur mesure.

Principales applications:

- Aliments pour bébé
- Culinaires: sauces, béchamel, soupes, plats instantanés
- Porridges
- Autres: farines instantanées, ...

Avantages:

- Naturel et sain
- Consistance optimale
- Excellente absorption de l'eau pendant la cuisson
- Etiquetage propre : pas d'additif
- Produits sans gluten (farine de riz prégélatinisée)
- Apportent des fibres à vos formulations
- Caractéristiques nutritionnelles des farines de céréales préservées



Binders

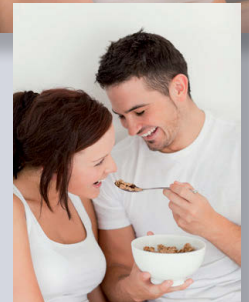
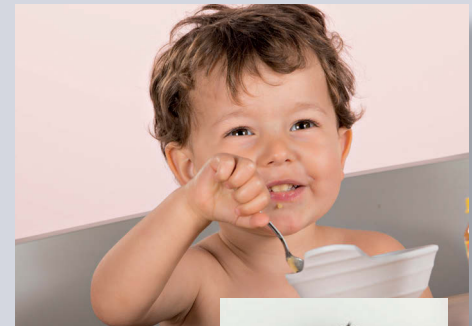
Pre-gelatinized flours from wheat or rice substitute your existing binders by a 100% natural and healthy ingredient (no E number). With their unique functional properties, they provide an optimal taste, texture and firmness to hot or cold preparations. Products with different levels of viscosity can be supplied. Belourthe can develop tailor made pregelatinized flours.

Main applications:

- Baby foods
- Culinary: sauces, béchamel, soupes, instant meals
- Porridges
- Other: instant flours, ...

Benefits:

- Natural and healthy
- Optimal consistency
- Perfect water absorption during cooking
- Clean labeling: no additives
- Gluten free products ensured by rice binder
- Bringing fibers in your formulations
- Keep nutritional characteristics of cereal flours



Farines hydrolysées

Les farines hydrolysées (avoine, blé, riz) apportent naturellement à votre produit un agréable goût sucré. Ces ingrédients peuvent ainsi remplacer, entièrement ou en partie, le saccharose dans de nombreuses formulations. L'ajout de farines hydrolysées dans votre produit n'influence en aucun cas sa structure et sa viscosité.

Principales applications:

- Aliments pour bébés
- Produits laitiers, boissons au chocolat, lait de soja, jus, boissons pour sportifs
- Céréales pour petit déjeuner, biscuits, gâteaux, cookies, barres de céréales, ...

Avantages:

- Naturel et sain
- Goût sucré sans sucre ajouté
- Très peu d'influence sur la viscosité de votre produit
- Etiquetage propre : sans additif, sans ou moins de sucre ajouté
- Meilleure digestibilité
- Caractéristiques nutritionnelles des farines de céréales préservées

Hydrolyzed flours

Hydrolyzed flours (oat, wheat, rice) provide a natural sweet taste to your product. These ingredients are suitable to replace all or part of the sucrose in many formulations. The addition of hydrolyzed flours in your product doesn't influence its structure and viscosity.

Main applications:

- Baby foods
- Dairy products, chocolate drinks, soya milk, juices, sports drinks
- Breakfast cereals, biscuits, cakes, cookies, cereal bars, mueslies, ...

Benefits:

- Natural and healthy
- Sweet taste without added sugar
- No influence on the viscosity of your product
- Clean labelling: no additives, no added sugar or less sugar
- Better digestibility
- Keep nutritional characteristics of cereal flours

Qualité supérieure

Vous pouvez faire confiance à nos produits.

Belourthe possède une certification BRC de qualité "Grade A" et une certification GMP (Good Manufacturing Practices). Toutes nos procédures sont conformes à des normes de qualité très strictes. Nous effectuons en permanence des analyses de toutes nos matières premières et à toutes les étapes de production dans nos propres laboratoires.



Top quality

Products you can trust

Belourthe has a **Grade A quality certification** from the BRC (British Retail Consortium) and a GMP (Good Manufacturing Practices) certification. All our procedures comply with strict quality standards. We permanently carry out analysis of all our raw materials and production in our own labs.

Nos bases de céréales

Our cereals bases

FARINES PRÉGÉLATINISÉES / BINDERS

Item	Ingredients	Applications
Binder Rice 521	Rice flour	Aliments pour bébés, sauces, béchamel, soupes, plats instantanés, farines instantanées, porridges Baby food, sauces, béchamel, soupes, instant meals, instant flours, porridges
Binder Wheat 157	Wheat flour	
Oat Flakes 203	Whole Oat Flour	

FARINES HYDROLYSÉES / HYDROLYZED FLOURS

Item	Ingredients	DE * (dextrose equivalent)	Applications
Rice 503	Partially hydrolyzed rice flour	10 - 14	Aliments pour bébés, produits laitiers, boissons au chocolat, lait de soja, jus, boissons pour sportifs, céréales pour petit déjeuner, biscuits, gâteaux, cookies, barres de céréales Baby foods, dairy products, chocolate drinks, soya milk, juices, sports drinks, breakfast cereals, biscuits, cakes, cookies, cereal bars
Rice 8504	Partially hydrolyzed organic rice flour	18 - 20	
Rice 510	Partially hydrolyzed rice flour, corn flour	25 - 28	
Wheat 554	Partially hydrolyzed wheat flour	15 - 18	
Oat 204	Partially hydrolyzed whole oat flour	20 - 24	
8 Cereals 628	Partially hydrolyzed wheat flour, rice flour, corn flour, oat flour, barley flour, rye flour, millet flour	18 - 22	
3 Cereals 8605	Partially hydrolyzed wheat flour, rice flour, oat flour, vitamin B1.	20 - 24	

* sur le produit fini / on the finished product

100% de céréales dont plus de 70% sont hydrolysées par des enzymes => basse viscosité et goût bien sucré
100% cereals of which more than 70% are hydrolyzed by enzymes => low viscosity and high sweet tast

Céréales **BIO** / **ORGANIC** Cereals

Notre département R&D peut également vous aider à la formulation de vos produits, et nous pouvons vous développer des ingrédients sur mesure.
Our R&D Department can also help you with the formulation of your products, and we can develop tailor made ingredients.

*Notre usine, au cœur des forêts
ardennaises en Belgique, est située dans
un endroit vert, loin de toute pollution.*

*Our factory, in the heart of the Ardennes
Forest, in Belgium, is in a green location,
far from all pollution.*

Belourthe S.A.

Av. des Villas 3

4180 Hamoir - Belgium

Tel. +32 (0)86 380 111

Fax +32 (0)86 388 501

info@belourthe.be

www.belourthe.be