



Food Division Catalogue

Catalogue division alimentaire

Who are we? Qui sommes-nous?

The Food Division of Vidara is a reliable, flexible and competitive supplier that offers its customers a wide range of products and services within the Food Sector. It designs, produces and markets technological solutions for processed food that allow the development of new products, solve technical problems and optimize formulation and production costs.

La division alimentation de Vidara est un fournisseur fiable, flexible et compétitif qui offre à ses clients un large choix de produits et de services dans le secteur de l'alimentation. La division conçoit, produit et commercialise des solutions technologiques pour les produits alimentaires qui permettent le développement de nouveaux produits, la résolution de problèmes techniques et l'optimisation des coûts de formulation et de production.



The aim of the Food Division is to make nutritious, quality products, available to as many people as possible. To this end, it focuses on being an intermediary between the suppliers of raw materials and finished goods manufacturers.

The Division designs, produces and markets functional food ingredients, and at the same time represents some of the best world food ingredient manufacturers.

The former activity allows the division to offer tailor-made food solutions for the customer, taking into account the raw materials, industrial processes at the best cost at all times.

The highly qualified team in this Division is committed to long-term relationships based on mutual trust and rigorous professionalism.

With the aim of boosting its global strategy, in 2016 the Division acquired 75% of the Brazilian company Hexus Food Ltd, which focuses its activities on finding food industry solutions, mainly for the beverage and dairy product sectors. At the start of 2017, the Division also acquired the Mexican company Cyteca, one of that country's leading companies in technological solutions and premixes for the dairy industry.

L'objectif de cette division est faire des aliments nutritifs et de qualité qui soient disponibles au plus grand nombre de personnes possibles. À cette fin, elle se concentre sur son rôle d'intermédiaire entre les fournisseurs de matières premières et les fabricants de produits finis, sur la représentation de certains des meilleurs fabricants alimentaires et sur la conception, la production et la commercialisation d'ingrédients alimentaires fonctionnels. Cette dernière activité lui permet d'offrir des solutions alimentaires adaptées au client, compte tenu des matières premières, des procédés industriels et des coûts les plus appropriés dans chaque cas.

Son équipe hautement qualifiée s'engage dans des relations à long terme fondées sur la confiance mutuelle et le professionnalisme le plus rigoureux.

Afin de renforcer sa stratégie internationale, la division a acquis 75 % de la société brésilienne Hexus Food Ltd en 2016, dont l'activité est axée sur les solutions alimentaires principalement pour les secteurs des boissons et des produits laitiers. Début 2017, la division a également acquis la société mexicaine Cyteca, une société de référence dans son pays dans le secteur des prémélanges et des solutions technologiques pour l'industrie laitière.



Food solutions

Solutions alimentaires

Vidara develops its own food solutions (VidaraBlend) according to the specific requirements of each customer, product and market. The process is confidential taking into account the final product, the industrial processes and the raw materials available to the client.

All solutions are tailor-made to obtain the best recipe, optimize the application cost, develop maximum functionality and solve problems such as:

- Cost reduction in formulation and production.
- Texture Control.
- Process improvement.
- Increase in performance.

Vidara développe ses propres solutions alimentaires (VidaraBlend) en fonction des besoins spécifiques de chaque client, produit et marché. Le processus est confidentiel en tenant compte du produit final, des procédés industriels et des matières premières disponibles pour le client.

Toutes les solutions sont conçues sur mesure afin d'obtenir la meilleure recette, d'optimiser le coût de l'application, de développer un maximum de fonctionnalités et de résoudre des aspects tels que :

- *La réduction des coûts de formulation et de production.*
- *L'augmentation de la performance.*
- *Le contrôle de la texture.*
- *L'amélioration des processus.*

Beverages
Boissons



Processed meat products



Produits carnés transformés

Processed fruit
Fruits transformés



Dairy
Produits laitiers



Bread and pastry
Boulangerie et viennoiserie



Processed cheese
Fromage fondu



Sauces
Sauces



Vegan products
Produits végétariens





Beverages

Boissons

Vidara provides VidaraBlend solutions to the different types of beverages that can be found in the market.

These solutions are based on blends of hydrocolloids, emulsifiers or other food ingredients, for optimum usage and properties for each application.

The solutions are designed specifically for:

- Stabilizing fruit pulp or proteins, suspending of particles and preventing phase separation (oil and water).
- Adjusting the texture and viscosity of the beverage to the customer's requirements.

Nous proposons des solutions VidaraBlend pour les différents types de boissons disponibles sur le marché.

Ces solutions sont basées sur des mélanges d'hydrocolloïdes, d'émulsifiants ou d'autres ingrédients alimentaires, avec les propriétés et les fonctionnalités les plus optimales pour chaque application.

Les solutions sont spécialement conçues pour :

- *Stabiliser la pulpe de fruits ou les protéines, mettre en suspension des particules et éviter la séparation des phases (grasse et aqueuse).*
- *Adapter la texture et la viscosité de la boisson aux exigences du client.*

FRUIT JUICE BASED DRINKS BOISSONS À BASE DE JUS DE FRUIT

The VidaraBlend BFZ solutions for fruit juices, nectars or fruit juice based soft drinks, are blends of hydrocolloids in order to stabilize the fruit pulp and prevent precipitation, to give texture and appropriate viscosity without changing the taste and to adapt to the production process of the customer.

Les solutions VidaraBlend BFZ pour jus de fruits, nectars ou boissons rafraîchissantes avec jus de fruits sont des mélanges d'hydrocolloïdes pour stabiliser la pulpe de fruits et empêcher sa précipitation, ainsi que pour donner à la boisson la texture et la viscosité appropriées sans modifier le goût et l'adapter au processus de production du client.



VEGETABLE DRINKS BOISSONS VÉGÉTALES

The VidaraBlend BVH solutions are blends of hydrocolloids, emulsifiers, proteins and salts for stabilizing vegetable drinks like soybean, oats, rice and almond drinks, in order to avoid phase separation.

Les solutions VidaraBlend BVH sont des mélanges d'hydrocolloïdes, d'émulsifiants et, souvent, de protéines et de sels pour stabiliser les boissons végétales telles que le lait de soja, d'avoine, de riz, d'amande et de souchet (horchata) afin d'éviter la séparation des phases.



ACID PROTEIN DRINKS BOISSONS ACIDES DE FRUITS ET DE LAIT/SOJA

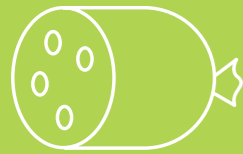
For drinks based on mixtures of fruit juice and milk or soymilk, VidaraBlend BFA solutions are blends of hydrocolloids and / or fibers that prevent the protein precipitation and maintain the stability of the beverage.

For calcium fortified beverages and other minerals, these solutions keep minerals or particles in suspension.

Pour les boissons à base de mélanges de jus de fruits et de lait ou de soja, les solutions VidaraBlend BFA sont des mélanges d'hydrocolloïdes ou de fibres qui évitent la précipitation des protéines et maintiennent la stabilité de la boisson.

Pour les boissons enrichies en calcium ou avec d'autres minéraux, ces solutions permettent de les maintenir en suspension.





Processed meat products

Produits carnés transformés

COOKED MEAT PRODUCTS PRODUITS CARNÉS CUITS

The VidaraBlend CCI solutions are texturizing ingredients combinations for the production of cooked meat products, both injected and tumbled.

These solutions help to improve texture, maximize performance (by increasing water retention) and prevent syneresis or separation of juices, obtaining products with optimum texture for sliced ham, cold meats and poultry products.

Les solutions VidaraBlend CCI sont des combinaisons texturisantes pour la production de produits carnés cuits, aussi bien injectés que malaxés.

Ces solutions améliorent la texture, maximisent la performance (en augmentant la rétention d'eau) et évitent la synérèse ou séparation des jus. Les produits ainsi obtenus possèdent une texture optimale pour le tranchage dans des gammes de jambon cuit, de charcuterie et de produits de volaille.



EMULSIFIED FINE PASTES PÂTES FINES ÉMULSIFIÉES

The VidaraBlend CCE are texturing and emulsifier solutions for the production of emulsified cooked meat products from any type and any meat protein percentage.

These solutions help to improve texture, maximize performance and stabilize emulsions, preventing syneresis or separation of fats obtaining products with optimum texture in "galantines", "mortadella", pates and Frankfurt type sausages.

Les solutions VidaraBlend CCE sont des combinaisons texturisantes et émulsifiantes pour la production de produits carnés émulsifiés cuits à partir de n'importe quel type et n'importe quelle quantité de viande et de protéines.

Ces solutions améliorent la texture, maximisent la performance et stabilisent les émulsions, en évitant la synérèse ou la séparation des graisses et en obtenant des produits à texture optimale dans les galantines, les mortadelles, les pâtés et les saucisses de Francfort.

Vidara provides VidaraBlend solutions for the Processed Meat Products Industry (cooked, dried and fresh).

Based on the following proposals:

- Functional ingredients: hydrocolloids (carrageenan, xanthan gum, locust bean gum, konjac...), functional collagen meat protein, vegetable proteins, phosphates, nitrifying salts, starches and fibers.
- Intermediate blends of functional ingredients.

FERMENTED-DRIED PRODUITS FERMENTÉS-SÉCHÉS

The VidaraBlend CDX texturizing solutions are combinations for the production of dried sausages (salami, pepperoni...)

Meat-based or vegetable proteins and fiber solutions, among others are offered to improve the texture and allow cost reduction by partial replacement of meat in the final product.

Les solutions VidaraBlend CDX sont des combinaisons texturisantes pour la préparation de charcuterie séchée (salami, saucisson, chorizo...).

Nous offrons des solutions à base de protéines carnées ou végétales et de fibres, entre autres, qui améliorent la texture et réduisent les coûts grâce au remplacement partiel de la viande dans le produit final.



Nous proposons des solutions VidaraBlend pour l'industrie des produits carnés transformés (cuits, séchés et frais).

Sur la base des propositions suivantes :

- *Ingrédients fonctionnels : hydrocolloïdes (carraghénane, gomme xanthane, caroube, konjac...), protéines carnées de collagène fonctionnel, protéines végétales, phosphates, sels nitrifiants, féculés et fibres.*
- *Mélanges intermédiaires d'ingrédients fonctionnels.*



FRESH-CURED PRODUITS FRAIS

The VidaraBlend CFX solutions are combinations and mixtures for the production of fresh meat products which are made of minced meat and marinades.

They are solutions that combine meat proteins with a high cold gelling capacity, vegetable protein, fiber and other texturizing solutions to increase performance of the final product, reduce costs and improve product performance during cooking, grilling and frying.

Les solutions VidaraBlend CFX sont des combinaisons et des mélanges pour la préparation de produits carnés frais à partir de viande hachée et de viande marinée.

Ce sont des solutions qui combinent des protéines carnées à forte capacité de gélification à froid, des protéines végétales, des fibres et d'autres solutions texturisantes pour augmenter les performances finales du produit, réduire les coûts et améliorer le comportement du produit pendant la cuisson et la friture.



Processed fruit

Fruits transformés

Vidara provides VidaraBlend solutions for the following applications of processed fruit: jams and marmalade, jellies, quince jelly and fruit preparations for yoghurt, ice cream or pastry fillings.

These solutions are based on optimized combinations and mixtures of one or more hydrocolloids such as pectin, carrageenan, locust bean gum, guar, tara and fibers which are necessary to optimize each specific application.

The solutions are specially designed to help develop new products and to solve problems by improving aspects such as:

- Texture Control.
- Cost reduction.
- Improve production process.

Nous proposons des solutions VidaraBlend pour les applications suivantes : confitures et marmelades, gelées (coing) et préparations à base de fruits pour les yaourts, les crèmes glacées ou les garnitures de pâtisserie.

Ces solutions sont basées sur des combinaisons et des mélanges optimisés d'un hydrocolloïde ou de plusieurs tels que la pectine, le carraghénate, la gomme de caroube, de guar, de tara et les fibres nécessaires pour optimiser chaque application spécifique.

Les solutions sont spécialement conçues pour aider à mettre au point de nouveaux produits et à résoudre des problèmes en améliorant des aspects tels que :

- Le contrôle de la texture.
- La réduction des coûts.
- L'amélioration des processus de production.

JAMS AND PRESERVES CONFITURES ET MARMELADES

The VidaraBlend GFM solutions for preserves and jams, combine pectins and eventually other gums or fibers to achieve the desired texture in their preparation.

The texturizing combination is adapted to the conditions of the final product in terms of the required ° Brix, type of fruit, product packaging and production process employed.

Les solutions VidaraBlend GFM pour confitures et marmelades combinent les pectines et éventuellement d'autres gommés ou fibres afin d'obtenir la texture souhaitée dans leur préparation.

La combinaison texturisante est adaptée aux conditions du produit final en fonction des degrés Brix requis, du type de fruit, de l'emballage du produit et du processus de production utilisé.



FRUIT GELS AND WATER JELLIES PRODUITS GÉLIFIÉS À BASE DE FRUIT ET GELS À BASE D'EAU

The VidaraBlend GFD solutions are texturizing combinations to produce water gels and fruit jellies in general. We mix the proper proportion of hydrocolloids (carrageenan, locust bean gum, pectin, gums ...) and gelatin to obtain the right texture and control the syneresis.

Les solutions VidaraBlend GFD sont des combinaisons texturisantes pour la production de gels à base d'eau et de produits géliifiés à base de fruits en général. Nous utilisons à la juste mesure une proportion d'hydrocolloïdes (carraghénane, caroube, pectine, gommés...) et de gélatine pour obtenir la texture appropriée et contrôler la synérèse.



FRUIT PREPARATIONS PRÉPARATIONS À BASE DE FRUITS

The VidaraBlend GFP solutions are texturizing combinations for the production of fruit preparations used as fillings in bakery applications or in milk products such as yogurt or ice cream.

These solutions gives the fruit preparations the necessary texture and viscosity for the best industrial use and heat resistance to use in baking process.

Vidara offers developments based on pectin, fibers and other hydrocolloids such as xanthan gums, guar and locust bean.

Les solutions VidaraBlend GFP sont des combinaisons texturisantes pour la production de préparations à base de fruits utilisées comme garnitures en pâtisserie ou dans des applications laitières telles que le yaourt ou la crème glacée.

Ces solutions donnent aux préparations à base de fruits la texture et la viscosité appropriées afin de faciliter leur utilisation industrielle, ainsi que la résistance à la chaleur nécessaire pour être utilisées dans les processus de cuisson.

Vidara propose des développements à base de pectine, de fibres et d'autres hydrocolloïdes tels que les gommés xanthane, caroube et guar.



Daiey

Produits laitiers

Vidara provides VidaraBlend solutions for different types of milk products: chocolate milk, yoghurts, fermented milk, recombined milk, dairy desserts...

The solutions are designed specifically for:

- Stabilizing fats, proteins, mineral supplements, fibers..., in order to avoid phase separation.
- Partial replacement of milk or milk protein for other ingredients, with the aim of reducing the costs of the final product.
- To provide the desired texture.

Nous offrons des solutions VidaraBlend pour différents types de produits laitiers : milk-shakes, yaourts, laits fermentés, laits recombines, desserts lactés...

Les solutions sont spécialement conçues pour :

- Stabiliser les graisses, les protéines, les suppléments minéraux, les fibres, etc., afin d'éviter la séparation des phases.
- Remplacer partiellement le lait ou les protéines lactières par d'autres ingrédients dans le but de réduire les coûts du produit final.
- Fournir la texture souhaitée dans chaque produit.

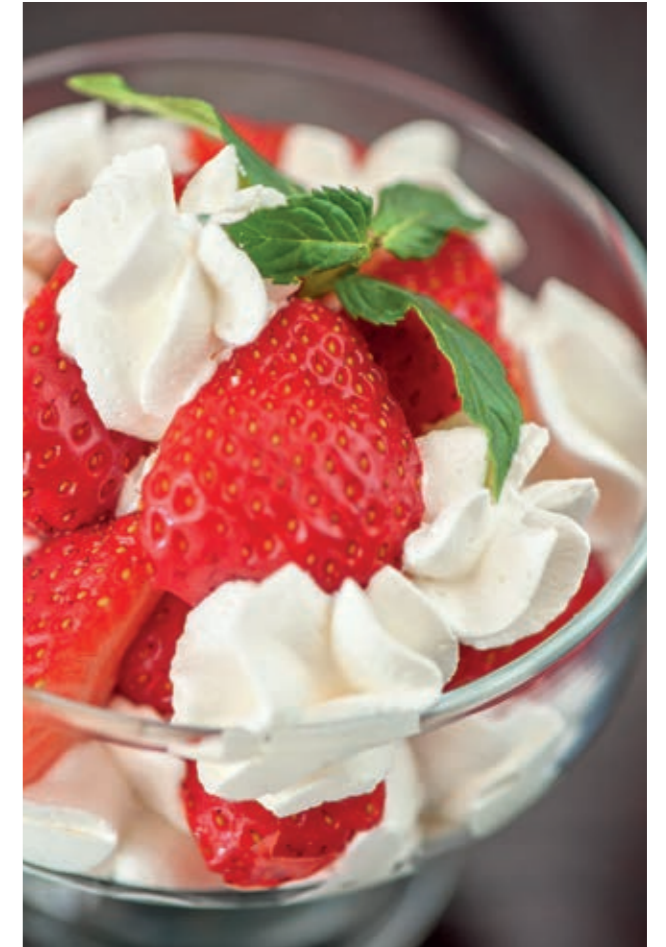
YOGHURTS YAOURTS

We have solutions for all types of yoghurt: stirred, set and drinkable. The solutions are based on blends of hydrocolloids (pectin, agar ...), starches, gelatine, emulsifiers and milk proteins to provide the desired texture in each case, reduce syneresis, obtain a smooth and glossy surface and partially replace milk powder, optimizing the cost of the final product.

- Stirred Yoghurt (VidaraBlend LYB).
- Set Yoghurt (VidaraBlend LYF).
- Drinkable Yoghurt (VidaraBlend LYD).

Nous avons des solutions pour tous types de yaourts : brassés, fermes et à boire. Les solutions sont basées sur les mélanges d'hydrocolloïdes (pectine, agar...), d'amidons, de gélatine, d'émulsifiants et de protéines lactières afin de donner la texture souhaitée dans chaque cas, de réduire la synérèse, d'obtenir une surface lisse et brillante et de remplacer partiellement le lait en poudre, en optimisant ainsi le coût du produit final.

- Yaourt brassé (VidaraBlend LYB).
- Yaourt ferme (VidaraBlend LYF).
- Yaourt à boire (VidaraBlend LYD).



CREAMS AND VEGETABLE CREAMS CRÈMES FRAÎCHES ET CRÈMES VÉGÉTALES

The VidaraBlend PW solutions for creams and vegetable creams are blends of hydrocolloids (carrageenan, cellulose, alginate), emulsifiers, fibers and other ingredients used to reduce the fat content, prevent syneresis, to regulate texture and control the overrun in the case of whipping cream. We also have whipping solutions based on vegetable fat.

- Cream (VidaraBlend PWN).
- Vegetable Cream (VidaraBlend PWV).

Les solutions VidaraBlend PW pour les crèmes fraîches et les crèmes végétales sont des mélanges d'hydrocolloïdes (carraghénane, cellulose, alginate), d'émulsifiants, de fibres et d'autres ingrédients afin de réduire la teneur en matières grasses, d'éviter la synérèse, de réguler la texture et de contrôler l'overrun dans le cas de la crème fouettée. Nous avons également des solutions pour les mélanges de poudre à lever à base de matières grasses végétales.

- Crème fraîche (VidaraBlend PWN).
- Crème végétale (VidaraBlend PWV).



RECOMBINED MILK LAITS RECOMBINÉS

For recombined milk, the VidaraBlend LBR solutions are blends of hydrocolloids (carrageenan, guar...), celluloses and emulsifiers that reduce fouling during heating, increasing productivity and maintaining the stability of the milk, thus avoiding phase separation.

Pour les laits recombines, les solutions VidaraBlend LBR sont des mélanges d'hydrocolloïdes (carraghénane, guar, etc.), de cellulose et d'émulsifiants qui réduisent le fouling pendant le traitement thermique, en augmentant la productivité de l'usine et en maintenant la stabilité du lait, ce qui évite la séparation des phases.



CHOCOLATE MILK LAITS CHOCOLATÉS

The product range VidaraBlend LBC stabilizes milk drinks and stirred chocolate milk, preventing precipitation and giving the desired texture.

These solutions are blends of hydrocolloids (carrageenan, guar ...), celluloses and emulsifiers.

La gamme de produits VidaraBlend LBC permet de stabiliser les boissons lactées et les milk-shakes au cacao, en évitant leur précipitation et en donnant la texture souhaitée dans chaque cas.

Ces solutions sont des mélanges d'hydrocolloïdes (carraghénine, guar, etc.), de cellulose et d'émulsifiants.

FERMENTED MILKS LAITS FERMENTÉS

The VidaraBlend LBF solutions stabilizes fermented milk drinks to avoid precipitation of milk proteins or phase separation and improves texture.

We combine hydrocolloids like pectin, CMC and fibers for Kefir, Ayran, Laban, pre and probiotic drinks.

Les solutions VidaraBlend LBF stabilisent les boissons lactées fermentées en empêchant la précipitation des protéines lactières ou la séparation des phases et en améliorant la texture.

Nous combinons les hydrocolloïdes tels que les pectines, les CMC et les fibres appliquées au kéfir, à l'ayran, au laban et les boissons pré- et probiotiques.



DAIRY DESSERTS DESSERTS LACTÉS

The VidaraBlend dairy desserts LPG range is based on starches, hydrocolloids (carrageenan and gums), emulsifiers, gelatin and other ingredients to obtain the right texture for each customer and adapt the production process accordingly.

Applications: flan, custard, Catalan cream, curd, panna cotta, mousse, etc.

La gamme VidaraBlend LPG pour les desserts lactés est fondée sur les amidons, les hydrocolloïdes (carraghénanes et gommes), les émulsifiants, la gélatine et d'autres ingrédients afin d'obtenir dans chaque cas la texture désirée par le client et de s'adapter à son processus de production.

Applications : flan, crème fraîche, crème catalane, caillé, panna cotta, mousse, etc.





Bread and pastry

Boulangerie et viennoiserie

FERMENTED DOUGHS, TIN BREAD, CROISSANTS, BRIOCHES, DOUGHNUTS, MILK BREAD...

PÂTES FERMENTÉES, PAIN DE MIE, CROISSANTS, BRIOCHES, BERLINES, PAIN AU LAIT...

The use of chemical preservatives is necessary for fermented products to have sufficient shelf life, but these preservatives also attack the yeast, making certain problems.

Our range of encapsulated preservatives VidaraBlend do not start working until the time of baking, thus optimizing costs by reducing the dosage of the yeast and the preservative, reducing the fermentation time and lengthening the shelf life of the product, as well as improving its taste, quality and crumb structure.

- Encapsulated Sorbic acid.
- Encapsulated Calcium propionate.
- Mix of synergistic sorbic acid and encapsulated calcium propionate.

L'utilisation de conservateurs chimiques est nécessaire pour que les produits fermentés aient une durée de vie commerciale suffisante, mais ces conservateurs attaquent également la levure, comme l'augmentation du dosage employé.

Notre gamme de conservateurs encapsulés VidaraBlend n'agit pas avant la cuisson, ce qui permet d'optimiser les coûts du fait de la réduction du dosage de levure et de conservateur, en diminuant le temps de fermentation et en prolongeant la durée de conservation du produit, ainsi qu'en améliorant sa saveur, sa qualité et la structure de la mie.

- Acide sorbique encapsulé.
- Propionate de calcium encapsulé.
- Mélange synergique d'acide sorbique et de propionate de calcium encapsulé.



The VidaraBlend PM solutions are a line of encapsulated ingredients to optimize costs, quality and shelf life of baked goods and pastry ingredients.

Les solutions VidaraBlend PM sont une gamme d'ingrédients encapsulés afin d'optimiser le coût, la qualité et la durée de conservation des produits de boulangerie et de viennoiserie.



BATTERS, CAKES, MUFFINS, CUP CAKES...

PÂTES FOUETTÉES, BISCUITS, MUFFINS, MADELEINES, GÂTEAUX...

The use of baking soda with one of its encapsulated components ensures the release of gas at the right time improving volume, desired crumb structure, taste and shelf life and optimizing costs by reducing the dose of the leavening agent. All this becomes even more evident when working with chilled or frozen mass.

- Encapsulated Sodium Bicarbonate.
- SAPP - Encapsulated Sodium Acid Pyrophosphate.

It is necessary to acidify the whipped mass to ensure the preservatives work at their maximum efficiency, but this acidification interferes with acid / base balance leavening agent.

Our acidifying encapsulated VidaraBlend does not start working until baking, thus optimizing costs by reducing the dose of preservative and leavening agent, improving taste, crumb structure and extending the shelf life of the product.

- Encapsulated Citric Acid.

L'utilisation de levure chimique avec l'un de ses composants encapsulés garantit la libération du gaz au moment voulu, en améliorant le volume, la structure de la mie souhaitée, la saveur et la durée de conservation du produit, en plus d'optimiser les coûts du fait de la réduction de la dose de la poudre à lever. Cela est d'autant plus évident lorsque l'on travaille avec de la pâte réfrigérée ou congelée.

- Bicarbonate de calcium encapsulé.
- SAPP, Pyrophosphate acide de sodium encapsulé.

Il est nécessaire d'acidifier les pâtes brassées afin que les conservateurs puissent opérer avec un spectre d'efficacité maximal, mais cette acidification interfère avec l'équilibre acide-base de la poudre à lever.

Notre acidifiant encapsulé VidaraBlend n'est actif que lorsque le produit est enfourné, ce qui permet d'optimiser les coûts en réduisant la dose de conservateur et de poudre à lever, en améliorant la saveur, la structure de la mie et en prolongeant la durée de conservation du produit.

- Acide citrique encapsulé.



Processed cheese

Fromage fondu

Vidara provides VidaraBlend solutions for different types of processed cheeses to be found on the market.

These solutions are based on blends of starches, proteins, hydrocolloids, fibers and other ingredients (melting Salts, milk solids, acidity regulators...), with optimal properties for each application.

The solutions are designed specifically for:

- Stabilization or creation of texture for any application or process condition.
- Substitution of cheese, protein and/or reduction of dry matter for cost optimization.
- Development of specific products such as feta cheese, mascarpone, cream cheese for food services or cheesecakes...

Vidara propose des solutions VidaraBlend pour les différents types de fromages fondus disponibles sur le marché.

Ces solutions sont fondées sur des mélanges d'amidons, de protéines, d'hydrocolloïdes, de fibres ou d'autres ingrédients (sels fondants, matières solides du lait, régulateurs d'acidité, etc.), avec les propriétés les plus optimales pour chaque application.

Les solutions sont spécialement conçues pour :

- La stabilisation ou la création de texture dans les conditions de traitement et d'application souhaitées.
- Le remplacement du fromage, de la protéine ou la réduction de la matière sèche pour optimiser les coûts.
- La mise au point de produits spécifiques tels que les fromages crémeux pour la restauration, les tartes au fromage, le fromage feta, le mascarpone...

BLOCK CHEESE TO SLICE OR GRATE

BLOCS À COUPER ET À RÂPER

The VidaraBlend QB solutions are texturizing blends for the production of blocks of processed cheese, analog, or cheese preparations for slicing, shredding or grating, with partial or total reduction of casein (and / or cheese), keeping optimal cutting, shredding and melting properties.

- Block cheese to slice (VidaraBlend QBL).
- Block cheese for grating (VidaraBlend QBR).

Les solutions VidaraBlend QB sont des mélanges texturants pour la production de blocs de fromage fondu, de fromage analogue ou de préparations alimentaires pour le tranchage ou le râpage, avec réduction partielle ou totale de la caséine (ou du fromage), en maintenant les meilleures performances et les propriétés optimales de coupe, de râpage et de fusion dans chaque cas.

- Bloc de fromage à trancher (VidaraBlend QBL).
- Bloc de fromage à râper (VidaraBlend QBR).



PIZZA CHEESE

FROMAGE À PIZZA

The VidaraBlend QPX solutions are texturizing blends for the production of melted cheese, analog or food preparations for pizza, with partial or total reduction of casein (and/or cheese), maintaining optimal properties of grating, melting and stretching/String.

Les solutions VidaraBlend QPX sont des mélanges texturants pour la production de fromage fondu, de fromage analogue ou de préparations alimentaires pour pizza, avec réduction partielle ou totale de la caséine (ou du fromage), en conservant les propriétés optimales de râpage, de fusion et de filage dans chaque cas.



CHEESE PORTIONS**FROMAGE EN PORTIONS**

The VidaraBlend QTX solutions for cheese portions (triangles, squares) are texturizing blends for the production of portions with partial or total reduction of the protein (and/or cheese), maintaining the optimal processing properties, aluminum film separation, handling, spreading properties and creaminess...

Les solutions VidaraBlend QTX pour fromage en portions (triangles, carrés) sont des mélanges texturizants pour la production de portions avec réduction partielle ou totale de protéines (ou de fromage), en maintenant les propriétés optimales de transformation, la séparation du film d'aluminium, la manipulation, la tartinabilité et l'onctuosité dans chaque cas.



**SOS SLICES (SLICE ON SLICE)
AND IWS (INDIVIDUALLY WRAPPED SLICES)
TRANCHES SOS ET IWS**

The VidaraBlend QL solutions are texturing blends for the production of SOS and IWS slices with partial or total reduction of solids and protein (partial and/or total cheese), maintaining process properties, ease of slices separation, manipulation and optimal melting in each case.

- IWS slices (VidaraBlend QLI).
- SOS slices (VidaraBlend QLS).

Les solutions VidaraBlend QL sont des mélanges texturizants pour la production de tranches SOS et IWS avec réduction partielle des solides et des protéines (ou partielle ou totale du fromage), en conservant les propriétés optimales de transformation, de séparation des tranches, de manipulation et de fusion dans chaque cas.

- Tranches IWS (VidaraBlend QLI).
- Tranches SOS (VidaraBlend QLI).

CHEESE FILLINGS**FROMAGES POUR GARNITURE**

The VidaraBlend QR solutions are texturizing blends for the production of processed cheese and analogues for filling of ready-to-eat foods such as "Cordon bleu", cheesecakes, baking/frying-stable fillings...

Les solutions VidaraBlend QR sont des mélanges texturizants pour la production de fromages fondus et analogues pour la garniture de plats préparés et spécialisés tels que San Jacobos, flamenquines, tartes au fromage (cheese-cake), etc., stables pour les processus de cuisson, de friture...

**CHEESE SPREADS****FROMAGE À TARTINER**

The VidaraBlend QS solutions are texturizing blends for the production of spreadable creams with partial or total reduction of the protein (and/or the use of milk or cheese), maintaining processability properties, optimum creaminess and spreading properties.

- Fermented (or acidified) spreads cream cheese style (VidaraBlend QSF).
- Unfermented Spreads (melted cheese) cream cheese, jar cheese, cheese sauces, dips (VidaraBlend QSN).

Les solutions VidaraBlend QS sont des mélanges texturizants pour la production de crèmes à tartiner, avec réduction partielle ou totale de la protéine (ou de l'utilisation de fromage ou de lait), en conservant les propriétés optimales de transformation, de tartinabilité et d'onctuosité dans chaque cas.

- Fromages à tartiner fermentés (ou acidifiés) type fromage crémeux (VidaraBlend QSF).
- Fromages à tartiner non fermentés (fromage fondu) : crèmes de fromage, jar cheese, sauces au fromage, dips pour nachos (VidaraBlend QSN).

**OTHER VIDARABLEND SOLUTIONS...****AUTRES SOLUTIONS VIDARABLEND...**

Vidara also offers specific solutions for processed and analog cheeses such as feta, mascarpone... as well as moisture retainers and emulsifiers for fresh cheeses with partial or total replacement of milk fat, for certain markets like the Mexican market.

Vidara propose également des solutions spécifiques pour les fromages fondus et analogues de type feta, mascarpone, etc., ainsi que des agents de rétention d'humidité et des émulsifiants pour les fromages frais de type panela, avec remplacement partiel ou total de la matière grasse du lait pour certains marchés tels que le marché mexicain.





Sauces

Sauces

Vidara offers its VidaraBlend SXX solutions for manufacturers of sauces: mayonnaises, salad creams, ketchup and salad dressings.

These solutions are based on optimised combinations and mixtures of one or more of the following ingredients: hydrocolloids (xanthan, guar, locust bean, tara, pectin gums), starches, milk proteins, emulsifiers, acidulants and preservatives, and eventually other ingredients needed to optimise each application.

The solutions are specifically designed to help develop new products as well as to solve problems to improve aspects such as:

- Control of texture.
- Control of viscosity.
- Stability of the emulsion.
- Partial or total replacement of egg.
- Suspension of particles, plants or herbs.
- Cost reduction.
- Improvement of processes.

Vidara propose ses solutions VidaraBlend SXX pour les fabricants de sauces : mayonnaise, sauces fines, ketchup et vinaigrettes.

Ces solutions sont fondées sur des combinaisons et des mélanges optimisés d'un ou plusieurs des ingrédients suivants: hydrocolloïdes (gommes xanthane, guar, caroube, tara, pectine), amidons, protéines de lait, émulsifiants, acidifiants et conservateurs et, éventuellement, d'autres ingrédients nécessaires à l'optimisation de chaque application.

Les solutions sont spécialement conçues pour aider à développer de nouveaux produits ainsi que pour résoudre des problèmes en améliorant des aspects tels que :

- Le contrôle de la texture.
- Le contrôle de la viscosité.
- La stabilité de l'émulsion.
- Le remplacement partiel ou total de l'œuf.
- La mise en suspension de particules de légumes ou d'herbes.
- La réduction des coûts.
- L'amélioration des processus.

MAYONNAISE AND LOW FAT MAYONNAISE

MAYONNAISE ET SAUCE FINE

The VidaraBlend SM solutions are based on blends of hydrocolloids, gums, starches, emulsifiers and milk proteins to control texture and to ensure proper emulsion in such sauces, increasing the possibility of eliminating all or part of the presence of egg.

They also allow working with all kinds of levels of oil content:

- Mayonnaise and low fat mayonnaise with egg (VidaraBlend SMH).
- Mayonnaise and low fat mayonnaise without egg (VidaraBlend SMW).

Les solutions VidaraBlend SM sont fondées sur des mélanges d'hydrocolloïdes, de gommes, d'amidons, d'émulsifiants et de protéines de lait pour le contrôle de la texture et pour assurer une émulsion correcte dans ce type de sauce, augmentant ainsi la possibilité d'éliminer totalement ou partiellement la présence d'œufs.

Elles permettent également de travailler avec des contenus en huile très divers :

- Mayonnaise et sauce fine avec œuf (VidaraBlend SMH).
- Mayonnaise et sauce fine sans œuf (VidaraBlend SMW).



DRESSING

ASSAISONNEMENTS

The VidaraBlend SDX texturing solutions are texturized combinations based on hydrocolloid dressings to control the texture and viscosity and maintain particles (spices, vegetables...) in suspension.

Les solutions VidaraBlend SDX sont des combinaisons texturantes à base d'hydrocolloïdes pour la production d'assaisonnements permettant de maîtriser la texture et la viscosité et de maintenir les particules (épices, végétaux, etc.) en suspension.



KETCHUP

KETCHUP

The VidaraBlend SKX solutions texturizing combinations based on hydrocolloids and starches to produce ketchup type sauces with different viscosities, texture and stability depending on the type of packaging used.

Les solutions VidaraBlend SKX sont des combinaisons texturantes à base d'hydrocolloïdes et d'amidons pour la production de sauces de type ketchup avec différentes viscosités, textures et stabilité selon le type de conditionnement utilisé.





Vegan products

Produits végétaliens

Vegan and vegetarian products have burst onto the scene in the processed foods market. And not just as a passing fad; they have become a category in their own right within the food sector.

In our quest and dedication to serve our clients we have developed VidaraBlend solutions for vegan drinks, desserts, vegetable creams, cheeses and traditional sausages that are similar to their non-vegan counterparts.

These solutions aim to achieve appropriate texture and stability in every product and process

In addition, they also aim to be nutritionally complete sources rich in vegetable proteins, minerals and other essential ingredients to offset any deficiencies in vegan products compared to their traditional equivalents. For a more complete range, Vidara also offers solutions free of allergens and GMOs (Genetically Modified Organisms) wherever possible.

Les produits végétaliens (végans) et végétariens sont arrivés sur le marché des aliments transformés pour s'établir comme une catégorie possédant ses propres spécificités au sein du secteur.

C'est pour cette raison que nous avons développé des solutions végétaliennes VidaraBlend pour les boissons, les desserts, les crèmes végétales, les fromages et la charcuterie traditionnels.

Ces solutions ont une texture et une stabilité adaptées à chaque produit et processus

De plus, elles compensent les carences des produits végétaliens avec des protéines végétales, des minéraux et d'autres principes actifs. À fin de compléter notre gamme, Vidara offre des solutions libres d'allergènes et d'organismes génétiquement modifiés, dans la mesure du possible.



Vegan sausages

Charcuterie végétalienne

To meet the demand for vegan sausages which has emerged as a result of the market trend for reducing meat consumption, we have developed solutions that are equivalent in appearance, texture and taste, aimed at vegans and flexitarians.

Pour répondre à la demande de charcuterie végétalienne, née de la tendance du marché à réduire la consommation de produits carnés, nous avons développé des solutions équivalentes quant à l'apparence, à la texture et au goût, pour les végétariens et les flexitariens.

VEGAN SAUSAGES (VIDARABLEND VCE) CHARCUTERIE VÉGÉTALIENNE (VIDARABLEND VCE)

Specifically designed for making Mortadella-type products or cooked sausage. It combines the use of starches and hydrocolloids with vegetable proteins, adapting the formula to the type of product, to its industrial manufacture and to the method of consumption (fried, cooked, cold, etc.).

Spécialement conçue pour l'élaboration de produits de type mortadelle ou saucisse cuite. L'utilisation d'amidons et d'hydrocolloïdes est associée à des protéines végétales, en adaptant la formulation au type de produit, à sa fabrication industrielle et au mode de consommation finale (frit, cuit, froid, etc.).

READY MEALS AND SAUCES (VIDARABLEND VSC) PLATS PRÉPARÉS ET SAUCES (VIDARABLEND VSC)

Products equivalent to those made with béchamel or breaded products, like croquettes.

Produits équivalents à ceux fabriqués avec de la béchamel ou des produits panés, comme les croquettes.

VEGAN HAMBURGERS (VIDARABLEND VCF) HAMBURGERS VÉGÉTALIENS (VIDARABLEND VCF)

For making hamburgers, meatballs, nuggets or sausage-type products. It can be used in combination with different vegetables and you could develop your own range of products with just one single mix, for example, making courgette, artichoke or aubergine burgers.

Pour l'élaboration d'hamburgers, de boulettes de viande, de nuggets ou de saucisses. Ils peuvent être utilisés en association avec différents types de végétaux : une seule préparation permet de disposer de sa propre gamme de produits, en élaborant, par exemple, des hamburgers de courgette, d'artichaut ou d'aubergine.

VEGETABLE PÂTÉS (VIDARABLEND VCE) PÂTÉS VÉGÉTAUX (VIDARABLEND VCE)

The same technological base enables a whole line of different products to be developed, varying the ingredients from which the pâté is made.

Une même base technologique permet d'élaborer une gamme complète de produits différents, en variant les ingrédients à partir desquels les pâtés sont élaborés.

Vegan desserts

Desserts végétaliens

Our solutions are based on mixes of starches, hydrocolloids, such as rubber or carrageenan, and vegetable proteins. They are stabilisers and texturisers, free from allergens and animal products, which can be combined with vitamin and calcium supplements.

They are designed to adapt the texture and viscosity of desserts to the requirements of our clients, obtaining an appearance very similar to traditional desserts manufactured with lactic proteins.

Nos solutions sont fondées sur des mélanges d'amidons, d'hydrocolloïdes, comme les gommes ou les carraghénanes, et de protéines végétales. Ce sont des stabilisants et des agents de texture, sans allergènes ni produits d'origine animale, qui peuvent être associés à des compléments de vitamines et de calcium.

Ils sont conçus pour adapter la texture et la viscosité des desserts aux exigences de nos clients, ce qui leur donne un aspect très similaire aux desserts traditionnels à base de protéines de lait.



VEGAN DESSERTS (VIDARABLEND VLP)

DESSERTS VÉGÉTALENS (VIDARABLEND VLP)

To achieve gelled or creamy textures depending on the requirements. To date, we have developed solutions for three types of dessert:

- Oat desserts.
- Tigernut desserts.
- Almond desserts.

Cela permet d'obtenir des textures gélifiées ou crémeuses selon les besoins. Aujourd'hui, nous avons développé des solutions pour trois types de saveurs :

- Desserts à l'avoine.
- Desserts au souchet.
- Desserts aux amandes.



VEGETABLE-BASED DRINKS

BOISSONS VÉGÉTALES

Customised solutions, adapting the cost and functionality to our client's requirements.

Des solutions sur mesure, en adaptant le coût et la fonctionnalité aux besoins de nos clients.

VIDARABLEND BVH

VIDARABLEND BVH

Based mainly on mixes of hydrocolloids, fibres and emulsifiers to achieve the best texture and stability in each application.

Principalement à base de mélanges d'hydrocolloïdes, de fibres et d'émulsifiants pour obtenir une texture et une stabilité optimales dans chaque application.

Vegetable creams

Crèmes fraîches et végétales

The VidaraBlend PW solutions for creams and vegetable creams are blends of hydrocolloids (carrageenan, cellulose, alginate), emulsifiers, fibers and other ingredients used to reduce the fat content, prevent syneresis, to regulate texture and control the overrun in the case of whipping cream. We also have whipping solutions based on vegetable fat.

- Crème fraîche (VidaraBlend PWN).
- Vegetable Cream (VidaraBlend PWV).

Les solutions VidaraBlend PW pour les crèmes fraîches et les crèmes végétales sont des mélanges d'hydrocolloïdes (carraghénane, cellulose, alginate), d'émulsifiants, de fibres et d'autres ingrédients afin de réduire la teneur en matières grasses, d'éviter la synérèse, de réguler la texture et de contrôler l'overrun dans le cas de la crème fouettée. Nous avons également des solutions pour mélange de poudre à lever à base de matières grasses végétales.

- Crème fraîche (VidaraBlend PWN).
- Crème végétale (VidaraBlend PWV).



Vegan cheese

Fromages végétaliens

Solutions based on mixtures of starches, vegetable proteins, hydrocolloids, fibres or other ingredients or additives of non-animal origin. They are specifically designed to stabilise or create textures in the desired process and application conditions. And also to provide optimal replacements for cheeses, proteins, fats and all ingredients of animal origin.

Solutions à base de mélanges d'amidons, de protéines végétales, d'hydrocolloïdes, de fibres ou d'autres ingrédients ou additifs d'origine non animale. Ils sont spécifiquement conçus pour obtenir la stabilisation ou la création de textures dans les conditions de traitement et d'application souhaitées. Et aussi, pour remplacer de façon optimale les fromages, les protéines, les graisses et tous les ingrédients d'origine animale.

BLOCKS OF CHEESE FOR CUTTING AND GRATING (VIDARBLEND VQB)

BLOCS À COUPER ET À RÂPER (VIDARBLEND VQB)

These are texturing mixes to produce blocks of vegan cheese for slicing, cutting or grating. They maintain optimal cutting, grating and melting properties.

Ce sont des mélanges texturants pour produire des blocs de fromage végétalien à trancher ou à râper. Ils maintiennent des propriétés de tranchage, de râpage et de fusion optimales.



Preservatives, Starters and Enzymes

Conservateurs, Ferments et Enzymes

Vidara completes its offer of solutions for the Food Industry with a full range of natural preservatives, starters and enzymes for application in the dairy, meat or bakery product sectors among others.

Vidara complète son offre de solutions pour l'industrie alimentaire avec une gamme complète de conservateurs naturels, des cultures et des enzymes destinés aux secteurs laitiers, carnés ou de boulangerie.

PRESERVATIVES

CONSERVATEURS

- Natamycin.
Available in three different substrates according to the application product: salt, lactose and sugar.
- Nisin.
- Natamycine.
Disponible en trois substrats différents selon le produit d'application : sel, lactose et sucre.
- Nisine.

STARTERS

FERMENTS POUR

- For Yogurts
- For Cheese
- Other applications
- Yaourts
- Fromages
- Autres applications

ENZYMES

ENZYMES

- Rennets
- Lysozyme
- Transglutaminase
- Lactase
- Lipase
- Présures
- Lysozyme
- Transglutaminase
- Lactase
- Lipase



Innovation and development center

Centre de développement et d'innovation

The Food Division of Vidara develops technological solutions for processed food, designed to meet the needs of its customers, enabling them to meet their objectives in terms of new product development, problem solving and cost optimization.

It counts on a complete and integrated installations, a modern laboratory and pilot plants that allow:

- Analysis and testing of both raw materials, and finished products.
- Perform application testing.
- Prepare finished product samples.
- Provide technical support to sales department and customers.

La division alimentation d'Vidara développe des solutions technologiques pour les aliments transformés conçues pour répondre aux besoins de ses clients, leur permettant ainsi d'atteindre leurs objectifs pour le développement de nouveaux produits, la résolution de problèmes et l'optimisation des coûts.

À cet effet, la division dispose d'installations complètes et modernes intégrant un laboratoire et une usine pilote permettant :

- *De soumettre les matières premières et les produits finis à des analyses et des essais.*
- *De réaliser des tests d'application.*
- *De préparer des échantillons.*
- *De fournir un soutien technique au service commercial et aux clients.*

Headquarters in Barcelona, Spain

Siège social à Barcelone, Espagne

Offices in Portão, Brazil, and Mexico DF

Bureaux à Portão, Brésil et Mexico DF

Laboratories in Spain, Brasil and Mexico

Laboratoire en Espagne, Brésil et Mexico

Dairy, cheese, ice cream, beverage and meat pilot plant in Spain and Brasil

Usine pilote de produits laitiers, fromages, crèmes glacées, boissons et viandes en Espagne et au Brésil



Headquarters in Barcelona, Spain Siège social à Barcelone, Espagne

Our headquarters are located in El Prat de Llobregat (Barcelona). The five divisions of the company operate at these facilities and support is provided to the rest of the subsidiaries around the world. The division has subsidiaries in Mexico and Brazil.

Notre siège social est situé à El Prat de Llobregat (Barcelone). Les cinq divisions de la société opèrent dans ses installations et un soutien est fourni à ses autres filiales dans le monde entier. La division possède des filiales au Brésil et au Mexique.



Offices in Portão, Brazil and Mexico DF Bureaux à Portão, Brésil et Mexico DF

The Food Division also operates in Brazil and Mexico through the company Hexus Food Ltd, based in Portão and Cytecsa, based in Mexico DF. These affiliates base its main activities on finding food industry solutions for the beverage, dairy products, ice cream and cheese sectors.

La division alimentation opère également au Brésil et au Mexique par l'intermédiaire de la société Hexus Food Ltd, située à Portão et l'intermédiaire Cytecsa, située à Mexico DF. L'activité de ces filiales est axée sur les solutions alimentaires principalement pour les secteurs des boissons, des produits laitiers, des crèmes glacées et des fromages.

Laboratories in Spain, Brasil and Mexico Laboratoire en Espagne, Brésil et Mexico

The laboratories have the most advanced and innovative equipments in the sector, which allows application tests on products obtained with the blends and ensures their optimal functionality.

- Process equipment for agile approximate but less representative tests: speed stirrers, thermostatic baths, fermenters...
- Process equipment for a representative but more expensive escalation to industrial processes.
- Measuring equipment to analyze or measure physical and chemical parameters of texture or stability of raw materials and finished products: optical microscope, pH meter, viscosimeter, texturometer, etc.
- Application equipment to test the finished products in their specific applications.

Les laboratoires disposent des équipements les plus avancés et les plus innovants du secteur, qui permettent d'effectuer des tests d'application sur les produits obtenus avec les mélanges et de garantir leur fonctionnalité optimale.

- Équipements de traitement pour des tests rapides mais moins représentatifs (approximation) : agitateurs de vitesse, bains thermostatiques, fermenteurs, etc.
- Équipements de traitement pour une mise à l'échelle représentative des procédés industriels, mais plus onéreux (affinage).
- Appareils de mesure pour analyser ou mesurer les paramètres physico-chimiques, de texture ou de stabilité des matières premières et des produits finis : appareil de mesure de la stabilité des boissons et des émulsions, texturomètre, viscosimètre, microscope, etc.
- Équipements d'application pour tester les produits finis dans leurs applications spécifiques.



Dairy, cheese, ice cream, beverage and meat pilot plant in Spain and Brasil

Usine pilote de produits laitiers, fromages, crèmes glacées, boissons et viandes en Espagne et au Brésil

The Food Division has a pilot plant in each Office for ice creams, dairy products and meat.

La division alimentation dispose d'une usine pilote à chaque société de crèmes glacées, de produits laitiers et carnés



The Dairy pilot plant has the necessary equipment to simulate at a semi-industrial level, the processes that take place in the following industrial sectors:

- Beverages: tubular UHT pasteurizer, homogenizer and laminar flow cabinet for aseptic filling.
- Natural and processed cheeses: Reneting tank, lyres and moulds for fresh cheeses and Twin screw cooker with direct steam injection.

L'usine pilote laitière dispose de l'équipement nécessaire pour simuler à un niveau semi-industriel les processus qui se déroulent dans les secteurs industriels suivants :

- *Boissons : pasteurisateur UHT tubulaire, homogénéisateur et hotte à flux laminaire pour le conditionnement aseptique.*
- *Fromages naturels et transformés : cuve de caillage, lyres et moules pour fromages frais et machine de fusion à double vis avec injection directe de vapeur.*



Meat applications represent a strategic market for our Divisions. As such, we have set up a pilot plant which incorporates the necessary equipment to carry out and reproduce each industrial process with the utmost reliability and reproducibility:

- Meat mincer.
- Cutter. Cutter/mixer for the preparation of emulsions and fine pastes.
- Mixer. Available with a vacuum system.
- Vacuum extractors. To remove air from pastes or masses of meat, avoiding product defects such as bubbles or oxidations.
- Stuffers. Available with different stuffing calibres.
- Meat injector. Available with perforated needles.
- Vacuum tumblers.
- Cooking oven. Available with temperature and moisture control. Enables smoking processes to be performed.
- Robot coupé. Emulsifier for making pâté, pastes and emulsions.
- Cooking moulds in different shapes and sizes.

Les applications de la viande constituent un marché stratégique pour notre division, c'est pourquoi nous nous dotons des équipements de niveau pilote nécessaires pour réaliser et reproduire tous les processus industriels avec un maximum de fiabilité et de reproductibilité possible :

- *Hachoir à viandes.*
- *Cutter. Machine de découpe/mélange pour la préparation d'émulsions et de pâtes fines.*
- *Malaxeur. Disponible avec un système de vide.*
- *Cloches à vide. Pour éliminer l'air des pâtes de viande en évitant les défauts de traitement, tels que les bulles ou l'oxydation.*
- *Machines de remplissage. Disponible en différents calibres de remplissage.*
- *Injecteurs. Disponible avec des aiguilles perforées.*
- *Barattes.*
- *Four de cuisson. Disponible avec contrôle de la température et de l'humidité. Permet d'effectuer des processus de fumage.*
- *Robot coupé. Émulsionneuse pour la fabrication de pâtés, de pâtes et d'émulsions.*
- *Moules de cuisson de différents formats et différentes tailles.*

