

Qu'est ce que le Ube ?

Découvrez le tubercule violet dont tout le monde parle

Certains ingrédients ne se contentent pas de suivre les tendances : ils contribuent à les façonner. L'ube (*Dioscorea alata*) en fait partie.

Originaire d'Asie du Sud-Est, ce tubercule à la couleur violette éclatante séduit de plus en plus les acteurs de l'innovation alimentaire grâce à sa teinte naturellement intense, ses délicates notes de vanille, de noix de coco et de chocolat blanc, ainsi qu'à son remarquable profil nutritionnel. Riche en anthocyanes, en fibres et en amidon résistant, l'ube allie attrait visuel, fonctionnalité et potentiel clean label.

Naturellement en phase avec la tendance du bien-être

Les consommateurs d'aujourd'hui recherchent des aliments qui vont au-delà du simple plaisir gustatif : ils souhaitent des ingrédients naturels qui s'inscrivent dans un mode de vie plus sain et plus responsable. L'ube répond parfaitement à cette attente grâce à une combinaison unique de gourmandise et de bienfaits nutritionnels. Naturellement riche en anthocyanes, les antioxydants responsables de sa couleur violette caractéristique, ainsi qu'en fibres et en amidon résistant, l'ube constitue un ingrédient de choix pour les concepts alimentaires et les boissons axés sur le bien-être. Il permet aux marques de développer des produits à la fois nourrissants et authentiques, tout en répondant à la demande croissante de solutions clean label.

Chez ORIGINE, nous avons sublimé cet ingrédient d'exception avec notre Penyu Ube Extract Powder, un extrait premium qui préserve toutes les qualités uniques de l'ube tout en facilitant son intégration dans les formulations. Notre extrait est 100 % naturel, exempt de colorants et de conservateurs artificiels, totalement soluble dans l'eau comme dans les matières grasses, et conçu pour s'intégrer facilement dans une large variété d'applications. Développé avec une exigence élevée en matière de qualité, de traçabilité et de durabilité, il permet aux fabricants de produits alimentaires d'innover en toute confiance.

De la boulangerie aux alternatives végétales aux produits laitiers, en passant par les boissons, les desserts, la confiserie et même les applications salées, l'ube ouvre la voie à des créations aussi originales que savoureuses. Qu'il s'agisse de remplacer des colorants artificiels, de lancer des éditions limitées à fort impact visuel ou de développer la nouvelle génération de produits orientés bien-être, l'ube offre un formidable terrain d'innovation.

Alors que la demande des consommateurs pour des ingrédients naturels, fonctionnels et visuellement attractifs continue de croître, l'ube démontre qu'il est bien plus qu'une simple tendance : il s'impose comme une véritable plateforme d'innovation pour l'alimentation de demain.

Vous êtes curieux de découvrir ce que cette véritable puissance violette peut apporter à votre prochaine innovation ? Nous serions ravis d'explorer les possibilités avec vous.