

NOA - Créer une boisson sans alcool pour compléter son offre

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse aux professionnels impliqués techniquement ou stratégiquement dans la production de spiritueux : dirigeants, R&D, qualité, responsables marketing, directeur technique, maître de chai... qui veulent produire des NO/LOW ou qui souhaitent monter en connaissances et en compétences sur l'élaboration en prenant en compte tous les paramètres.

PRÉ REQUIS: Aucun.

OBJECTIFS: Mieux connaître le marché des No-Low et ses tendances avec un panorama des possibilités. Adopte une vision transversale de l'industrie des boissons et utiliser les No-Low comme levier d'innovation

CONTENU DÉTAILLÉ

- | | |
|-------------------------------------|--|
| Historique | <ul style="list-style-type: none">• Les chiffres d'évolution du marché• Amélioration des offres et de la qualité des produits |
| Marché et tendances | <ul style="list-style-type: none">• Panorama de tous les types de boissons sans alcool• Profils de consommateurs |
| Marketing | <ul style="list-style-type: none">• Créer une nouvelle boisson et une nouvelle expérience produit• Positionner un No-Low quand on a une gamme de spiritueux |
| Législation | <ul style="list-style-type: none">• UE et USA• TAV maximal toléré ; Allégations ; Liste d'ingrédients ; Valeurs nutritionnelles |
| Les techniques de production | <ul style="list-style-type: none">• Les différents process possibles, comment aromatiser un No-Low outils pour maximiser l'intensité aromatique,• Additifs et méthodes de conservation - dont pasteurisation• Texturants et ingrédients remplaçants de l'effet « kick » de l'alcool Ingrédients fonctionnels |
| Ateliers | <ul style="list-style-type: none">• Dégustation de produits No / Low• Création d'une recette LOW sur Rotavap• Création de recettes NO, distillation dans l'eau |

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Alternance théorie/pratique

Ateliers pratiques : dégustations, élaboration de 4/5 produits.

Sanction: évaluation des acquis et certificat de réalisation.

5/10 participants

DURÉE: 2 jours/14 heures

DATE et LIEU: 2 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-17H30



**LA formation pour élaborer
une boisson NO/LOW de
qualité**