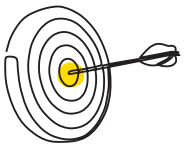
FICHE PRESTATION

**OPTIMISATION DE RECETTE**

# NutTri

## Solution d'optimisation de recettes qui allie précision, flexibilité et adaptabilité



POUR NE PAS AVOIR À CHOISIR ENTRE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE VOTRE PRODUIT ET SON PRIX DE VENTE, L'ADRIA A MIS AU POINT UN OUTIL D'AIDE À LA DÉCISION MULTICRITÈRE, **NutTri**, POUR OPTIMISER VOS RECETTES

## MÉTHODOLOGIE

Méthode analytique rigoureuse basée sur une méthodologie d'aide au choix multicritères.

Fournir les informations sur les ingrédients utilisés (coût, valeurs nutritionnelles, quantité dans la recette et rendement du processus) > Définir l'importance des critères de choix, tels que le prix, la minimisation de la teneur en sel, maximisation de la teneur en fibres... > Évaluer les différentes formulations proposées par l'outil en fonction des contraintes de quantité appliquées à chaque ingrédient.

ADRIA NutTri se distingue par sa précision et sa fléxibilité pour répondre spécifiquement à vos besoins.

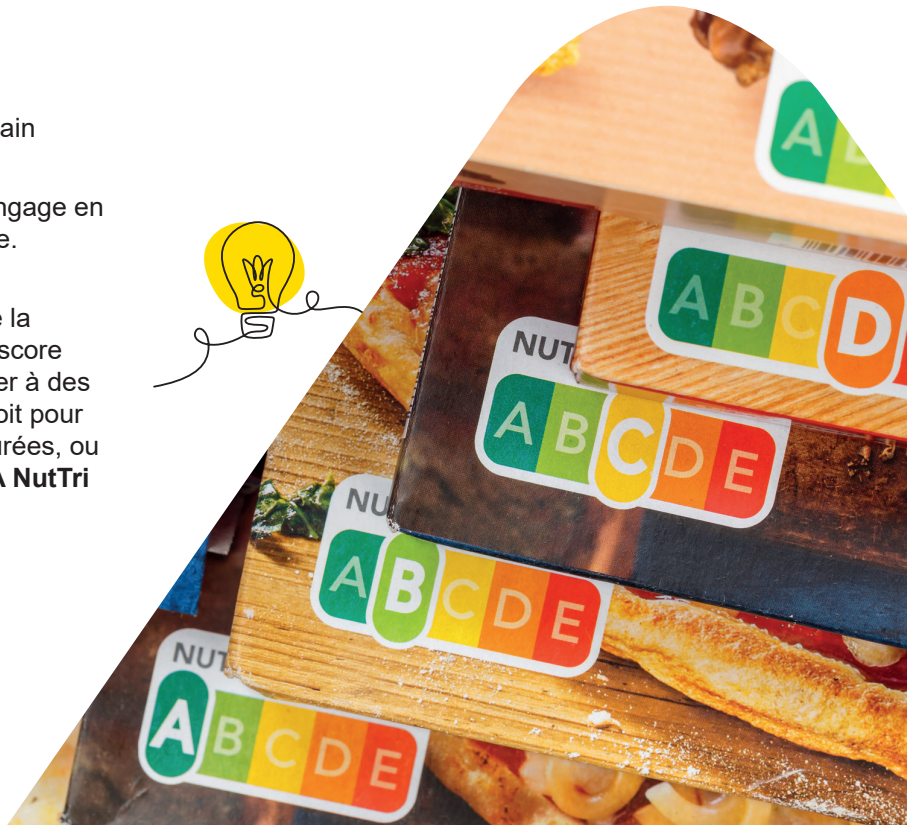
- Envisager la ou les reformulation(s) possible(s) afin d'améliorer le Nutri-Score du produit
- Évaluer l'impact du nouveau mode de calcul du Nutri-Score sur le produit

## ENGAGEMENT FORT

Fiabiliser et pérenniser l'alimentation de demain

Engagée auprès des industriels, l'ADRIA s'engage en faveur de l'innovation accessible et pertinente.

ADRIA NutTri offre une visualisation claire de la manière dont chaque ingrédient influe sur le score final, permettant aux formulateurs de procéder à des ajustements ciblés et stratégiques. Que ce soit pour diminuer la teneur en sucre, en graisses saturées, ou pour augmenter la présence de fibres **ADRIA NutTri sera votre boussole.**



ADRIA
FOOD EXPERTISE

serviceclients@adria.fr
> 02 98 10 18 51

# ADRIA

FOOD EXPERTISE



## Fiabiliser & pérenniser l'alimentation de demain

adria.fr • serviceclients@adria.fr • 02 98 10 18 51