

## PAI : maryvex propose la pulpe en poudre

**Présent au CFIA, l'importateur lorientais innove et, avec l'aide d'IDMer, met sur le marché des pulpes de crustacés en poudre.**

En petits formats, les poudres de pulpes pourraient même séduire les restaurateurs pour élaborer leurs sauces ou leurs fumets.

Poissons et chairs de crustacés surgelés en blocs, certifiés bio ou MSC, pour les industriels, voilà la spécialité de Maryvex. Au fil des ans, la société de négoce lorientaise s'est aussi fait connaître pour ses pulpes de crustacés, proposées en blocs de 10 kg de pâte surgelée. Utilisées dans les sauces ou les plats cuisinés, elles amènent saveurs et textures.

Désormais, Bruno Lohezic, fondateur de Maryvex décline cette pulpe en poudre avec l'aide d'IDMer. « *La poudre concentre davantage les goûts*, indique le responsable. *De plus, la DLC est plus longue que pour une pulpe en pâte, car il s'agit d'un produit sec* ». À base de homards, de tourteaux, mais aussi de crevettes, de moules ou écrevisses, les poudres permettent de valoriser les coproducts de ces espèces marines que Maryvex tente de dénicher à proximité mais pas seulement.

La démarche est responsable et permet de répondre aux besoins des industriels d'apporter du goût à leurs plats préparés naturellement. La naturalité des ingrédients est une tendance lourde qui traverse l'ensemble de la filière agroalimentaire.

Source : <http://www.pdm-seafoodmag.com/>, 17/02/2014