

Centre de recherche et développement

Vous avez une idée, nous pouvons la réaliser !

L'équipe du centre de recherche et développement de l'Académie Culinaire offre la possibilité aux entreprises évoluant dans l'industrie alimentaire de fournir différents services à la création et à l'adaptation de recettes ainsi que la préparation et l'analyse de l'étiquetage nutritionnel pour le marché canadien et américain à l'aide du logiciel Genesis. Notre personnel hautement qualifié et discret peut créer différentes méthodes rapides et efficaces pour répondre aux besoins de votre entreprise. Nos installations sont munies d'équipements à la fine pointe des nouveaux procédés.

Adapté aux différents types de cuisson industrielle, le centre de recherche et développement se spécialise en développement de recettes industrielles épurées de tout agent chimique.

Services offerts

Clé en main

- » Expertise Culinaire
- » Développement de concepts et recherche spécifique
- » Création et adaptation de recettes
- » Rationalisation de procédés d'usine
- » Liste de fournisseurs et sous-traitants potentiels
- » Extension de gamme
- » Optimisation des produits existants
- » Ajustement des coûts sur demande
- » Analyse et étiquetage nutritionnel canadien et américain
- » Élaboration et révision de liste d'ingrédients canadienne et américaine
- » Allégations nutritionnelles et conseils techniques de reformulation afin d'améliorer le profil nutritionnel
- » Évaluation sensorielle

Pour nous joindre :

Robert Villeneuve

Directeur Recherche et développement
Tél. : 514 393-8111, poste 236
Cell. : 514 796-8039
rvilleneuve@academieculinaire.com

360, rue du Champ-de-Mars
Montréal QC H2Y 3Z3
academieculinaire.com
grandschefs.tv