

# SpiruTonic

Le bonbon énergétique qui booste  
votre santé !



# Les algues

« Un végétal chlorophyllien aquatique ou des lieux humides, n'ayant ni feuilles, ni racines, ni vaisseaux, ni fleurs, ni graines, tels que le fucus ou la spirogyre. » Larousse

3 groupes d'algues :



Vertes



Brunes



Rouges



# Les matières premières

## Spiruline

Produite en Bretagne  
57% de protéines



## Dulse

Produite en Bretagne  
20% de protéines



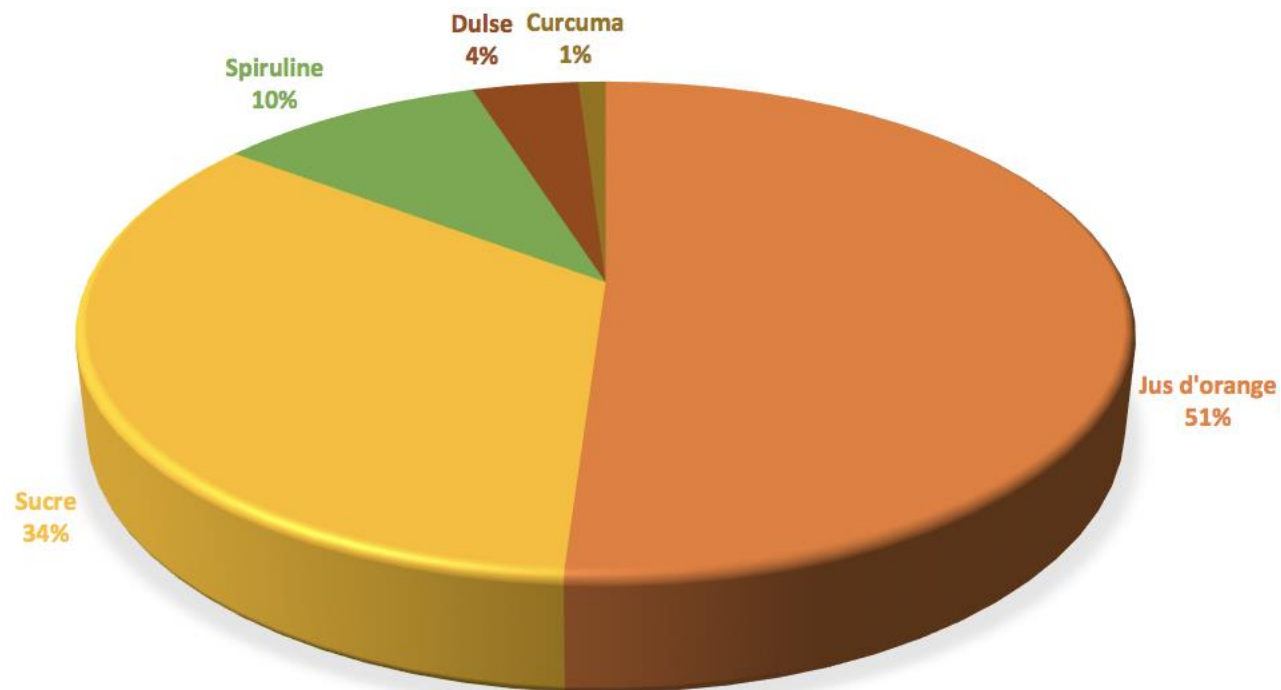
## Curcuma

Utilisé en médecine  
traditionnelle





# La recette



Graphique 1 : Répartition des matières premières

1. Mélanger dans une casserole le jus d'orange et le sucre.
2. Porter à une température d'environ 115°C.
3. Ajouter la spiruline, la dulse et le curcuma.
4. Former les sphères et laisser refroidir à l'air ambiant.



# SpiruTonic



Les bonbons SpiruTonic

- Naturel et végétarien
- Source de vitamines, oligo-éléments, protéines
- Composition innovante et goût original
- Prix de vente : 3,30€ les 35g
- Conditionnement éco-responsable



# Mise sur le marché

## La demande

- Secteur bio et végan en pleine expansion
- 3,3 kg de bonbons consommés par an et par habitant
- Cible visée : sportifs et personnes carencées

## L'offre

- Très peu de concurrence
- SpiruNours
- Points de vente : magasins bio, pharmacies, salles de sport...

Recette facilement applicable à l'échelle industrielle !

# Remerciements



M. Jean-Louis LANOISELLÉ  
Notre prof tuteuré

Mme Adeline CAYLET  
Pour son aide pour le dossier technique

Mme Gaëlle DELIGEY  
Pour son aide pour la composition du bonbon

Mme Magali LE FELLIC  
Pour son aide pour les tests microbiologiques