

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
INSTITUT NATIONAL  
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE  
COURBEVOIE

①1 N° de publication : **3 100 958**  
(à n'utiliser que pour les  
commandes de reproduction)

②1 N° d'enregistrement national : **19 10594**

⑤1 Int Cl<sup>8</sup> : **A 23 C 19/082** (2019.12), **A 23 C 19/09**, **19/093**

①2

## DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 25.09.19.

③0 Priorité :

④3 Date de mise à la disposition du public de la  
demande : 26.03.21 Bulletin 21/12.

⑤6 Liste des documents cités dans le rapport de  
recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été  
établi à la date de publication de la demande.*

⑥0 Références à d'autres documents nationaux  
apparentés :

Demande(s) d'extension :

⑦1 Demandeur(s) : *BEL Société anonyme* — FR.

⑦2 Inventeur(s) :

⑦3 Titulaire(s) : *BEL Société anonyme.*

⑦4 Mandataire(s) : *Lavoix.*

⑤4 Procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale et produit alimentaire hybride comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale.

⑤7 Procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale et produit alimentaire hybride comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale

La présente invention concerne un procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale. La présente invention concerne également un produit alimentaire hybride comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale.

Figure pour l'abrégé: <aucune>

FR 3 100 958 - A1



## Description

### **Titre de l'invention : Procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale et produit alimentaire hybride comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale**

- [0001] La présente invention concerne un procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale. La présente invention concerne également un produit alimentaire hybride comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale.
- [0002] De nombreux produits fromagers existent, de même que des produits végétaux mais il existe peu d'exemples de produits hybrides comprenant une portion laitière et une portion végétale.
- [0003] Le brevet FR2949644 décrit un procédé de fabrication d'un produit fromager ayant un extrait-sec  $\leq 50\%$ , composé d'un mélange de fromage fondu et d'au moins une céréale, ainsi qu'un produit fromager susceptible d'être obtenu par ce procédé. Le produit fromager se caractérise par une longue durée de conservation, c'est-à-dire une durée de conservation pouvant atteindre 4 mois à température ambiante.
- [0004] Le brevet FR2968165 décrit un procédé de fabrication d'un produit laitier sucré ayant un extrait sec compris entre 30 % et 60 %, composé d'une base de fromage fondu et d'au moins une céréale, ainsi qu'un produit laitier sucré susceptible d'être obtenu par ce procédé. Le produit laitier sucré se caractérise par une longue durée de conservation, c'est-à-dire une durée de conservation pouvant atteindre 4 mois hors froid.
- [0005] L'inconvénient de ces solutions de l'art antérieur est que les propriétés organoleptiques, notamment de goût, ne sont pas optimales et qu'il peut être nécessaire d'ajouter des arômes peu cohérents avec la liste d'ingrédients.
- [0006] Les arômes et les agents de saveurs sont des additifs. Aujourd'hui les consommateurs sont de plus en plus vigilants concernant leur alimentation et ils sont de plus en plus rétifs à consommer des produits qui contiennent ce type d'additifs. Les consommateurs veulent de la naturalité.
- [0007] Les consommateurs ont également une tendance à réduire la quantité d'aliments d'origine animale qu'ils intègrent dans leur alimentation.
- [0008] Or fabriquer des produits alimentaires facilement conditionnables ayant une bonne tenue de conservation, de texture et de goût, et dont la portion laitière est diminuée, à des cadences industrielles élevées tout en conservant de bonnes propriétés nutritionnelles est un challenge.
- [0009] La présente invention se propose donc de pallier aux inconvénients de l'art antérieur

par un procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale et produit alimentaire hybride comprenant une portion d'origine laitière et une portion d'origine végétale.

- [0010] Le produit comprend en poids par rapport au poids total du produit fini :
- [0011] 20 à 80% de portion laitière
- [0012] 20 à 80% de portion végétale.
- [0013] Le produit comprend en outre en poids par rapport au poids total du produit fini :
- [0014] 2 à 30% d'une matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse ajoutée d'origine végétale ;
- [0015] 5 à 60% d'eau ; et
- [0016] 0,1 à 15% d'agents d'aromatisation.
- [0017] Dans un mode de réalisation, le produit alimentaire hybride comprend en poids par rapport au poids total du produit fini :
- [0018] 20 à 50%, de portion laitière, de préférence 20 à 40% ;
- [0019] 10 à 50% de portion végétale, de préférence 15 à 35% ;
- [0020] 5 à 20% de matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse ajoutée d'origine végétale ;
- [0021] 20 à 50% d'eau ; et
- [0022] 0,5 à 10% d'agents d'aromatisation.
- [0023] Par « produit hybride », l'on comprend un produit comprenant une portion d'origine animale, telle qu'une portion d'origine laitière, et une portion d'origine végétale.
- [0024] Le produit hybride selon l'invention présente une émulsion stable et une texture gélifiée, permettant un conditionnement facilité du produit sans coller à l'emballage. Ceci est particulièrement intéressant pour pouvoir conditionner ledit produit en portion, par exemple en portion aluminium.
- [0025] Le produit hybride selon l'invention a une longue durée de conservation. La date limite d'utilisation optimale des produits hybrides selon l'invention est de 12 mois, de préférence 9 mois, encore plus préférentiellement 5 mois.
- [0026] Dans un premier mode de réalisation, le produit hybride forme un produit alimentaire fini homogène en tout point, c'est-à-dire qu'il présente les mêmes propriétés organoleptiques sur toute sa masse.
- [0027] Dans un second mode de réalisation, plusieurs couches de produit hybride de saveur et/ou de texture différentes sont empilées les unes sur les autres pour former un produit alimentaire fini complexe. De façon non limitative, un tel produit complexe serait obtenu par laminage ou dépôt successif des couches.
- [0028] Dans un troisième mode de réalisation, le produit alimentaire hybride comprend un assemblage de produits hybrides à goût et/ou texture différent formant un produit alimentaire fini fourré, un produit hybride entourant un fourrage composé d'un produit

hybride différent en goût et/ou en texture. Un tel produit hybride fourré serait de façon non limitative obtenu par extrusion ou co-extrusion.

- [0029] La portion laitière (ou matière laitière) est choisie parmi le lait, les poudres de lait, le lait écrémé, la poudre de lait écrémé, le lait réhydratés, les rétentats, les laits concentrés, les produits laitiers fermentés tels que les skyr, les laits fermentés, et leurs dérivés en poudre, les fromages, les poudres de fromage, le caillé, les yaourts, les poudres de yaourts, les crèmes, les desserts lactés, les protéines de lait, les caséines, de caséinates, de concentrés protéiques laitiers, les isolats de protéines de lait, de concentrés de protéines sériques, les isolats de protéines sériques et/ou d'un mélange de matières lactières.
- [0030] Les fromages peuvent être des fromages à pâtes pressées, à pâtes pressées non cuites, à pâtes molles, à pâtes persillées, à pâte fraîche, à pâte filée, des fromages frais, des fromages affinés, des fromages fondus, des fromages frais fondus, et leurs dérivés ainsi que leurs dérivés sous forme de poudre.
- [0031] De préférence, la portion laitière est un fromage fondu.
- [0032] Dans un mode de réalisation, le fromage fondu ne comprend pas de sels de fonte et/ou d'additifs.
- [0033] Dans un mode de réalisation, la portion laitière comprend en outre un apport en protéines lactières sous forme de poudres de lait, de poudres de fromage, de poudres de yaourts, de protéines de lait, de caséines, de caséinates, de concentrés protéiques laitiers, les isolats de protéines de lait, de concentrés de protéines sériques, les isolats de protéines sériques et/ou d'un mélange de celles-ci.
- [0034] La portion végétale (ou matière végétale) est choisie parmi les céréales, des oléagineux, les légumineuses, les tubercules, les fruits, les légumes, les champignons, les algues, les microalgues, utilisées seules ou en mélange et sous toute forme disponible sur le marché (poudre, liquide, non transformée, brutes, purée...).
- [0035] Par « algues » et « microalgues », on entend dans la présente demande des organismes eucaryotes dépourvus de racine, de tige et de feuille, mais possédant de la chlorophylle ainsi que d'autres pigments accessoires à la photosynthèse productrice d'oxygène. Elles sont bleues, rouges, jaunes, dorées et brunes ou encore vertes.
- [0036] Les microalgues au sens strict sont des algues microscopiques. Unicellulaires ou pluricellulaires indifférenciées, ce sont des micro-organismes photosynthétiques séparés en deux groupes polyphylétiques : les eucaryotes et les procaryotes. Vivant dans les milieux fortement aqueux, elles peuvent posséder une mobilité flagellaire.
- [0037] Par « céréales », on entend dans la présente demande des plantes cultivées de la famille des graminées produisant des grains comestibles, comme par exemple le blé, l'avoine, le seigle, l'orge, le maïs, le sorgho, le riz. Les céréales sont souvent moulues sous forme de farine, mais se présentent aussi sous forme de grains et parfois sous

forme de plante entière (fourrages).

- [0038] Par « tubercules », on entend dans la présente demande tous les organes de réserve, généralement souterrains, qui assurent la survie des plantes pendant la saison d'hiver et souvent leur multiplication par voie végétative. Ces organes sont renflés par l'accumulation de substances de réserve. Les organes transformés en tubercules peuvent être :
- [0039] la racine : carotte, panais, manioc, konjac,
- [0040] le rhizome : pomme de terre, topinambour, crosne du Japon, patate douce, la base de la tige (plus précisément l'hypocotyle) : chou-rave, céleri-rave,
- [0041] l'ensemble racine et hypocotyle : betterave, radis.
- [0042] Par « oléagineux », on désigne dans la présente demande les plantes cultivées spécifiquement pour leurs graines ou leurs fruits riches en matières grasses, dont on extrait de l'huile à usage alimentaire, énergétique ou industriel, comme par exemple le soja, colza, l'arachide, le tournesol, le sésame, le ricin.
- [0043] Par « légumineuses », on entend, au sens de la présente invention, toutes plantes appartenant aux familles des césalpiniacées, des mimosacées ou des papilionacées et notamment toutes plantes appartenant à la famille des papilionacées comme, par exemple, le pois, le haricot, la fève, la fèverole, la lentille, la luzerne, le trèfle ou le lupin. Cette définition inclut notamment toutes les plantes décrites dans l'un quelconque des tableaux contenus dans l'article de R. HOOVER et al., 1991 (HOOVER R. (1991) « Composition, structure, functionality and chemical modification of légume starches : a review » Can. J. Physiol. Pharmacol., 69 pp. 79-92).
- [0044] Les légumineuses sont par exemple choisies dans le groupe consistant en les pois, la luzerne, le trèfle, le lupin, le haricot, la fève, la fèverole, la lentille, des pois chiches, le soja, le riz, le blé, le pois chiche et d'un mélange de ces matières d'origine végétale.
- [0045] Selon un mode de réalisation, la portion ou matière végétale est sélectionnée dans le groupe constitué du pois, des haricots, des lentilles, des pois chiches et/ou d'un mélange de ces matières protéiques d'origine végétale.
- [0046] La matière grasse ajoutée peut être d'origine animale ou d'origine végétale. La matière grasse ajoutée d'origine animale est préférentiellement une matière grasse d'origine laitière, par exemple du beurre, du beurre concentré, de la crème, de la matière grasse laitière anhydre (MGLA) ou un mélange de celles-ci. La matière grasse ajoutée d'origine végétale peut être choisie de façon non limitative parmi l'huile de soja, de tournesol, de palme, palmiste, de coprah, d'arachide, de coco, de maïs, de coton, d'olive, de cacao, de karité, de sal, de kokum, de mangue, de colza et toute huile végétale utilisée dans la fabrication de produits alimentaires et disponible sur le marché, utilisées seules ou en mélange. Lorsque la matière grasse ajoutée est d'origine végétale, cette proportion de matière grasse ne rentre pas dans la composition de la

portion végétale mentionnée plus haut.

- [0047] Les agents d'aromatisation sont de préférence et non limitativement des épices et/ou des aromates issus par exemple d'écorces, de fleurs, de feuilles, de fruits, de bulbes, de graines, des fruits à coques, du chocolat, du thé, du café, de la chicorée ou de plantes aromatiques ou herbes aromatiques choisis de façon non limitative et à titre d'exemple parmi ceux communément utilisés et bien connus tels que le curcuma, le paprika, le piment, la cannelle, le gingembre, le safran, le poivre, le curry, le piment, la moutarde, l'ail, le romarin, les fines herbes, le thym, la sauge seul ou en mélange.
- [0048] Dans un mode de réalisation de l'invention, le produit hybride comprend de l'eau ajoutée, entre 5 et 60 % en poids total du produit fini, de préférence entre 20 et 50% en poids total du produit fini.
- [0049] Les produits hybrides comprennent entre 7 et 21 grammes de protéines par 100 grammes de produit fini. L'apport de protéines par la portion d'origine laitière est compris entre 5 et 15 g pour 100 g de produit fini. L'apport de protéines par la portion d'origine végétale est compris entre 2 et 6 g pour 100 g de produit fini.
- [0050] Les protéines sont apportées par la portion d'origine laitière et/ou la portion d'origine végétale. Dans un mode de réalisation, on peut compléter l'apport protéique par des protéines de lait, des concentrés de protéines de lait, des isolats de protéines de lait, des concentrés de protéines sériques, des isolats de protéines sériques, des caséines, des caséinates, des concentrés protéiques d'origines végétales comme par exemple les isolats et/ou farines de pois, de soja, de pois chiches, de chanvre, de riz, de lupin, de citrouille, d'amande, et/ou un mélange de ceux-ci.
- [0051] Avantagement, l'extrait sec du produit alimentaire hybride selon l'invention est de 25 à 60 en pourcentage du poids du produit fini.
- [0052] Avantagement, le taux de gras sur sec du produit alimentaire hybride selon l'invention est de 20 à 60 en pourcentage du poids du produit fini.
- [0053] Avantagement, le produit alimentaire hybride selon l'invention comprend de 2 à 40 % de graisses, en pourcentage du poids du produit fini.
- [0054] Avantagement, le produit alimentaire hybride selon l'invention comprend de 1 à 30 % de glucides, en pourcentage du poids du produit fini.
- [0055] Avantagement, le produit alimentaire hybride selon l'invention apporte de 80 à 500 kilocalories par 100 grammes de produit fini.
- [0056] Le procédé de fabrication d'un produit alimentaire comporte les étapes suivantes :
- [0057] précuisson des matières premières entrant dans la composition des produits définis ci-dessus, à des fortes vitesses de cisaillement, par exemple entre 500 et 3000 tours par minute à une température supérieure ou égale à 65°C pendant 1 à 10 minutes
- [0058] cuisson à une vitesse de cisaillement comprise entre 500 et 3000 tours par minute, à une température supérieure ou égale à 75°C pendant 1 à 20 minutes

- [0059] refroidissement pour attendre une température inférieure à 98°C
- [0060] conditionnement en portion ou en barquette selon les volumes désirés.
- [0061] L'invention concernent ainsi en particulier un procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant :
- [0062] précuisson d'un mélange de 20 à 80% de matière laitière et de 20 à 80% de matière végétale, en poids par rapport au poids total du mélange, à une vitesse de cisaillement de 500 et 3000 tours par minute, à une température supérieure ou égale à 65°C, pendant 1 à 10 minutes ;
- [0063] cuisson à une vitesse de cisaillement comprise entre 500 et 3000 tours par minute, à une température supérieure ou égale à 75°C, pendant 1 à 20 minutes
- [0064] refroidissement pour attendre une température inférieure à 98°C ; et
- [0065] conditionnement en portion ou en barquette selon les volumes désirés.
- [0066] Selon un mode de réalisation le mélange comprend en outre 2 à 30% d'une matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse ajoutée d'origine végétale, 5 à 60% d'eau ; et 0,1 à 15% d'agents d'aromatisation, en poids par rapport au poids total du mélange.
- [0067] De préférence, le mélange comprend, en poids par rapport au poids total du mélange :
- [0068] 20 à 50%, de matière laitière, de préférence 20 à 40% ;
- [0069] 10 à 50% de matière végétale, de préférence 15 à 35% ;
- [0070] 5 à 20% de matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse ajoutée d'origine végétale ;
- [0071] 20 à 50% d'eau ; et
- [0072] 0,5 à 10% d'agents d'aromatisation.
- [0073] Les matières laitière et végétale, matière grasse ajoutée et agents d'aromatisation sont tels que définis plus haut.
- [0074] La cuisson peut être réalisée :
- [0075] en process en continu à une température de 90 à 145°C avec un temps de chambrage de 3 à 20 secondes, ou
- [0076] en process par batch, par exemple dans un cuiseur de type cutter Stephan, à une température comprise de 80° à 120°C en process batch avec une durée de cuisson de 2 à 10 minutes et un temps de chambrage de 0 à 2 minutes.
- [0077] Le produit hybride fini peut être emballé sous différents conditionnements : pot, barquette, sachet souple, tranches, portions, dosette, boudins, etc... dans un même conditionnement, on peut doser des produits homogènes en goût et en texture ou doser différentes couches de produit, de goût, de texture, de couleur différente. On peut également envisager une alternance d'au moins une couche de produit hybride différent selon l'invention ou d'au moins une couche de fromage fondu ou autre.

- [0078] De préférence, le produit est conditionné à chaud à plus de 70°C afin d'obtenir une sécurité alimentaire optimale et une durée de conservation de plus de 3 mois, de préférence de plus de 4 mois à température ambiante.
- [0079] Le produit hybride obtenu peut avoir des usages variés : à croquer, à tartiner, à sucer, à trancher.
- [0080] **Exemples de composition d'un produit alimentaire hybride selon l'invention :**
- [0081] LENTILLES & CURRY
- [0082] Eau, lentilles vertes cuites, fromage, huile de tournesol, protéines de lait, sels de fonte (polyphosphates, phosphates de calcium), curry, agent gélifiant : carraghénanes, acidifiant : acide citrique, sel.
- [0083] POIS CHICHES & HERBES
- [0084] Eau, pois-chiches cuits, fromage, huile de tournesol, protéines de lait, sels de fonte (polyphosphates, phosphates de calcium), persil, ail, agent gélifiant : carraghénanes, acidifiant : acide citrique, sel, cumin.
- [0085] HARICOTS ROUGES & PAPRIKA
- [0086] Eau, haricots rouges cuits, fromage, huile de tournesol, protéines de lait, concentré de tomate, poivrons rouges, sels de fonte (polyphosphates, phosphates de calcium), épices, agent gélifiant : carraghénanes, sel, poivre de Cayenne.
- [0087] Les exemples de réalisation ci-dessus sont sur une base de portion laitière comprenant majoritairement un fromage fondu et de portion végétale comprend majoritairement des légumineuses.
- [0088] Dans un mode préféré de réalisation, la portion laitière comprend majoritairement un fromage fondu sans sels de fonte et le produit hybride obtenu ne comprend pas d'additif, c'est-à-dire aucun agent de texture ou de saveur ou de conservateur. Un tel produit hybride présente l'avantage de contenir aucun additif ce qui le rend plus naturel.
- [0089] Les propriétés nutritionnelles des produits hybrides, selon les exemples de composition ci-dessus, sont telles que suit :
- [0090]

[Tableaux1]

	<b>Pois chiches et herbes</b>		<b>Lentilles &amp; curry</b>		<b>Haricots rouges &amp; paprika</b>	
	100g	Portion (21g)	100g	Portion (21g)	100g	Portion (21g)
<b>Extrait sec (%)</b>	<b>36,0</b>		<b>36,0</b>		<b>35,5</b>	
<b>Gras/sec (%)</b>	<b>44,0</b>		<b>44,0</b>		<b>33,5</b>	
Energie (kcal)	210	44,0	200	42,0	181	38,0
<b>Gras (g)</b>	<b>16,0</b>	<b>3,5</b>	<b>16,0</b>	<b>3,5</b>	<b>12,0</b>	<b>2,5</b>
Gras saturé (g)	3,0	0,5	3,0	0,5	2,5	0,5
<b>Glucides (g)</b>	<b>5,0</b>	<b>1,0</b>	<b>3,5</b>	<b>1,0</b>	<b>6,5</b>	<b>1,5</b>
Sucres (g)	0,5	0,0	0,5	0,0	3,0	0,5
<b>Protéines (g)</b>	<b>11,0</b>	<b>2,4</b>	<b>10,5</b>	<b>2,0</b>	<b>11,0</b>	<b>2,5</b>
<b>Fibres (g)</b>	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	<b>1,0</b>	<b>0,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,5</b>
<b>Sodium (mg)</b>	<b>750</b>	<b>160</b>	<b>750</b>	<b>160</b>	<b>760</b>	<b>160</b>
<b>Calcium (mg)</b>	<b>600</b>	<b>120</b>	<b>600</b>	<b>120</b>	<b>600</b>	<b>120</b>

[0091] Table 1 : propriétés nutritionnelles des produits hybrides selon les exemples

[0092] Les produits obtenus par la présente invention ont la particularité d'être riches en calcium par rapport à des produits 100% végétaux, grâce à la portion laitière. La combinaison des protéines apportées par la portion laitière et la portion végétale permet d'obtenir des produits ayant une bonne texture et de bons apports nutritionnels.

[0093] Les produits hybrides obtenus comprennent en outre des fibres.

[0094] Avantagusement, les produits hybrides obtenus sont en outre pauvre en acides gras saturés. Un profil pauvre en acide gras est important pour préserver la santé des consommateurs, notamment des maladies cardiovasculaires.

[0095] Les produits alimentaires hybrides présentent l'avantage de contenir beaucoup moins

d'acides gras saturés par rapport à un fromage fondu classique, ce qui les différencie des solutions de l'art antérieur. Classiquement, un fromage fondu comprend entre 60 et 65% d'acides gras saturés en pourcentage du poids total du produit fini. Le produit alimentaire hybride selon l'invention comprend quant à lui entre 5 et 20% d'acide gras saturés, de préférence 8 à 15% d'acides gras saturés en pourcentage du poids total du produit fini.

[0096] Les produits sont également sans gluten.

[0097] Le choix des matières premières composant notamment les portions lactières et les portions végétales permettent de combiner à l'infini les possibilités et d'obtenir une palette très riche et infinie de goûts et de texture par le procédé de fabrication et de conditionnement. Le produit hybride obtenu est adaptable à tous les consommateurs et à toutes les cultures. Il est également facilement consommable à l'occasion d'un snack ou d'un encas dans la rue, au travail ou à l'école, notamment s'il est conditionné en portion, mais il peut également être consommé au cours d'un repas traditionnel, à la maison ou en restauration collective, qu'il soit conditionné en portion ou en barquette ou dans tout autre mode de conditionnement.

## Revendications

- [Revendication 1] Procédé de fabrication d'un produit alimentaire comprenant :  
 précuisson d'un mélange de 20 à 80% de matière laitière et de 20 à 80% de matière végétale, en poids par rapport au poids total du mélange, à une vitesse de cisaillement de 500 et 3000 tours par minute, à une température supérieure ou égale à 65°C, pendant 1 à 10 minutes ;  
 cuisson à une vitesse de cisaillement comprise entre 500 et 3000 tours par minute, à une température supérieure ou égale à 75°C, pendant 1 à 20 minutes  
 refroidissement pour attendre une température inférieure à 98°C ; et  
 conditionnement en portion ou en barquette selon les volumes désirés
- [Revendication 2] Procédé selon la revendication 1, dans lequel le mélange comprend en outre 2 à 30% d'une matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse ajoutée d'origine végétale, 5 à 60% d'eau ; et 0,1 à 15% d'agents d'aromatisation, en poids par rapport au poids total du mélange.
- [Revendication 3] Procédé selon la revendication 1 ou 2, dans lequel le mélange comprend, en poids par rapport au poids total du mélange :  
 20 à 50%, de matière laitière, de préférence 20 à 40% ;  
 10 à 50% de matière végétale, de préférence 15 à 35% ;  
 5 à 20% de matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse ajoutée d'origine végétale ;  
 20 à 50% d'eau ; et  
 0,5 à 10% d'agents d'aromatisation.
- [Revendication 4] Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, dans lequel la cuisson est réalisée en continu à une température comprise de 90 à 145°C avec un temps de chambrage de 3 à 20 secondes.
- [Revendication 5] Procédé selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, dans lequel la cuisson est réalisée en batch à une température comprise de 80 à 120°C, avec une durée de cuisson de 2 à 10 minutes et un temps de chambrage de 0 à 2 minutes.
- [Revendication 6] Produit alimentaire comprenant, en poids par rapport au poids total du produit:  
 20 à 80% de matière laitière  
 20 à 80% de matière végétale.
- [Revendication 7] Produit alimentaire selon la revendication 6, comprenant, en poids par rapport au poids total du produit:  
 2 à 30% d'une matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse

ajoutée d'origine végétale ;

5 à 60% d'eau ; et

0,1 à 15% d'agents d'aromatisation.

[Revendication 8]

Produit alimentaire selon la revendication 6 ou 7, comprenant, en poids par rapport au poids total du produit:

20 à 50%, de portion laitière, de préférence 20 à 40% ;

10 à 50% de portion végétale, de préférence 15 à 35% ;

5 à 20% de matière grasse ajoutée, de préférence une matière grasse ajoutée d'origine végétale ;

20 à 50% d'eau ; et

0,5 à 10% d'agents d'aromatisation.

[Revendication 9]

Produit alimentaire selon l'une quelconque des revendications 6 à 8, ayant un extrait sec de 25 à 60 %, en pourcentage du poids du produit.

[Revendication 10]

Produit alimentaire selon l'une quelconque des revendications 6 à 9, ayant un taux de gras sur sec de 20 à 60 %, en pourcentage du poids du produit.