

La cleantech [FERMENTALG](http://www.fermentalg.com) / T : 05.57.25.02.20 (siège à Libourne /33), spécialisée dans la production de molécules d'intérêt (omégas 3, colorants, antioxydants, hydrocarbures...) à partir de microalgues, pour la nutrition humaine et animale, la cosmétique, la chimie verte et les carburants, a présenté en avant-première mondiale au Salon Fi Europe 2015 cinq nouveaux produits innovants développés à partir de sa technologie de rupture. Les produits présentés sur ce salon destiné aux professionnels de la nutrition humaine, qui s'est achevé le 3 décembre à Paris, sont de nouveaux substituts aux huiles et farines. "Cette nouvelle initiative commerciale confirme l'accélération du développement de Fermentalg sur le marché stratégique de la nutrition humaine", commente le groupe girondin.

www.fermentalg.com