AMÉLIORANTS DE PANIFICATION



L'incorporation d'améliorants EUROGERM permet d'améliorer les caractéristiques des produits finis (moelleux, croustillant, texture, saveur ...), de les personnaliser et de maîtriser les process industriels ou artisanaux. Les améliorants répondent ainsi à une tendance forte du marché visant la différenciation des produits de boulangerie et de viennoiserie, afin de mieux satisfaire le goût des consommateurs et de s'adapter aux divers modes de production et de distribution.







Améliorants Technologiques

ADDIGERM est une gamme d'améliorants de panification, standard ou spécifique, adaptés à tous les process de fabrication. Formulés en fonction des applications et des diagrammes, ils apportent sécurité, qualité, productivité.



Améliorants Nutritionnels

ADDIGERM NUTRI permet de renforcer l'intérêt nutritionnel des farines. Les allégations nutritionnelles obtenues dans les produits finis sont fonction de l'améliorant sélectionné et du dosage.



Améliorants Compléments

Pour produire un effet spécifique qui optimise vos améliorants de base, les compléments technologiques apportent, selon vos attentes : force, souplesse, volume, aspect, conservation.





Expertise Boulangère

1500 tests de panification sont réalisés par mois dans le centre d'essais d'EUROGERM. Objectifs : mesurer les caractéristiques des produits et mettre en adéquation les farines et les pains.



Accompagnement: QUALITEC®



