

CORRECTEURS DE MEUNERIE



Formulés en fonction des blés et des cahiers des charges farine, les correcteurs EUROGERM permettent d'assurer la régularité et la qualité de la farine.

Selon les demandes des utilisateurs ou les besoins du marché, ils apportent de la force boulangère, de la souplesse, de l'extensibilité et améliorent la fonctionnalité de la farine dans son utilisation en aval. Le meunier peut ainsi travailler avec une palette de blés plus large.



Correcteurs Technologiques

GERMIX, une gamme de correcteurs pour apporter qualité et régularité à vos farines. Après analyse de votre farine, la correction la mieux adaptée est préconisée selon les caractéristiques techniques recherchées. Une solution standard ou à la carte vous est proposée.



Correcteurs Nouvelle récolte

GERMIX NOUVELLE RECOLTE est une gamme de correcteurs spécifiquement conçue pour faciliter le passage en blés nouveaux. Leur utilisation permet d'éviter les problèmes de qualité lors de la transition ancienne/nouvelle récolte.



Correcteurs Nutritionnels

Ils sont proposés pour renforcer les qualités nutritionnelles des farines. Formulés à partir d'ingrédients céréaliers, leur incorporation permet d'apporter des allégations nutritionnelles accrues (à valider par une analyse nutritionnelle approfondie).



Correcteurs Tradition Française

TRADIGERMIX, est une gamme de correcteurs en conformité avec le décret pain (N°93-1074 du 13/09/93). Leur incorporation permet de valoriser la qualité de la farine utilisée dans la fabrication du pain de Tradition Française.

Expertise Meunière

Chaque mois, EUROGERM analyse 500 blés et farines en provenance du monde entier.

En période de récolte, EUROGERM publie une étude des blés qui aide la meunerie à établir une stratégie d'achat. Ces données compilées dans une base informatique, permettent aux techniciens d'EUROGERM d'établir des diagnostics fiables.



Accompagnement : CHRONOTEC®

Chronotec® est un service qui analyse les caractéristiques des farines ou des blés et donne des conseils d'optimisation. Cet outil, très apprécié par toute la filière, optimise les coûts de correction et d'amélioration des farines. Il permet aussi à EUROGERM de tester de nouvelles recettes et de vérifier de manière objective l'efficacité de ses produits.



EUROGERM SA

Parc d'activités bois Guillaume - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE
 Tél. +33 (0)3 80 730 777 - Fax +33 (0)3 80 730 770
 www.eurogerm.com - E-mail : contact@eurogerm.com