

INGREDIENTES

TECNÓLOGICOS Y DE PERSONALIZACIÓN



Los ingredientes EUROGERM ofrecen diferentes funciones: mejoran la eficacia de las harinas y de los productos acabados (glútenes técnicos, enzimas), optimización del sabor y del color (harinas de cereales tostados, gérmenes de trigo) y complementos nutricionales (fibras, vitaminas, minerales...). Los ingredientes EUROGERM se aplican a una gran variedad de productos alimenticios como barras de cereales, zumos de frutas, yogures...



Ingredientes Tecnológicos

Para la eficacia de las harinas, de las masas y de los productos acabados.



Ingredientes Sabor Color

Para optimizar el sabor y el color, para aportar originalidad y tipicidad a los productos acabados.



Ingredientes "Efecto Visual"

Para personalizar sus harinas y sus productos de una manera impactante.



Ingredientes Nutricionales

Para personalizar sus productos nutricionales con alegaciones y con argumentos de marketing.

Especialización Ingredientes

El "sourcing", el control, la concepción y la unión de los ingredientes está en el centro del "saber hacer" de EUROGERM. Una base de datos que suma más de 2000 fórmulas de mezcla, elaborada en 20 años de experiencia, da a la empresa un valor excepcional en el mercado.



Seguimiento :

- Selección rigurosa de nuestras materias primas y control vía nuestro laboratorio de análisis físico-químicos.
- Producción a medida
- Presentación en envases desde 1 Kg. hasta big bags



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