

INGRÉDIENTS

TECHNOLOGIQUES ET DE PERSONNALISATION



Les ingrédients EUROGERM offrent différentes fonctions : amélioration de la performance des farines et des produits finis (glutens techniques, enzymes), optimisation du goût et de la couleur (farines de céréales torrifiées, germes de blé) et compléments nutritionnels (fibres, vitamines, minéraux ...). Les ingrédients EUROGERM s'appliquent à une grande variété de produits alimentaires tels que les barres céréalières, les jus de fruits, les yaourts.



Ingrédients Technologiques

Pour des actions ciblées sur la performance des farines, des pâtes et des produits finis.



Ingrédients Goût Couleur

Pour optimiser le goût et la couleur, apporter originalité et typicité aux produits finis.



Ingrédients Marquants

Pour personnaliser vos farines et vos produits avec des marquants « textures » et « visuels ».



Ingrédients Nutritionnels

Pour personnaliser vos produits nutritionnels avec allégations ou argumentation marketing.

Expertise Ingrédients

Le sourcing, la maîtrise, la conception et l'assemblage des ingrédients est au cœur du savoir-faire EUROGERM. Une base de données totalisant plus de 2 000 formulations de mélange, élaborée en 20 ans d'expérience, confère à l'entreprise une expertise rare sur le marché.



Accompagnement :

- Sélection rigoureuse de nos matières premières et contrôle via notre laboratoire d'analyses physico-chimiques.
- Mise au point de céréales techniques à partir de matières premières sélectionnées : broyage, toastage, débactérisation, floconnage, précuisson, extrusion, mélange.



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