



74^{ème} JTIC

6 - 7 NOVEMBRE 2024


ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE



de l'ENSMIC

AB | MAURI
Levures et ingrédients

 40 Avenue Georges Pompidou
69003 LYON

 +33 (0)4 78 62 32 43

 info.france@abmauri.com

 www.abmauri.fr



FRANCE / FRANCE

 **Guillaume GRANDIN**
Directeur commercial /
Sales manager

Mathieu BOUSQUIER
Responsable qualité /
Quality responsible

Thierry NICOLAÏ
Bakery Process & Ingredients
Specialist

AB MAURI

AB MAURI FRANCE, UNE FILIALE DU GROUPE INTERNATIONAL AB MAURI, UN DES LEADERS SUR LE MARCHÉ DES LEVURES ET DES INGRÉDIENTS DE BOULANGERIE.

AB MAURI, expert mondial reconnu dans les **levures** & la **formulation d'ingrédients** au service de la filière blé farine pain !

Notre savoir-faire technique nous permet de vous accompagner dans l'élaboration de vos **farines industrielles et artisanales, prémixes, améliorants, correcteurs, ...**

En nous appuyant sur notre centre de recherche et d'innovation **Global Bakery Ingredients**, AB Mauri France vous propose :

- ✓ des **solutions enzymatiques** adaptées à vos besoins
- ✓ des **préparations** pains, croissants et gâteaux **sans gluten**
- ✓ des améliorants de panification y compris **clean label**
- ✓ des ingrédients techniques comme la levure désactivée (glutazyme D),
- ✓ des **solutions naturelles pour goût et couleur** (farines et flocons de blé ou d'orge maltés HolgranTM, levains, ...)

AB MAURI FRANCE, A SUBSIDIARY OF AB MAURI, AN INTERNATIONAL GROUP, IS A LEADER IN YEAST AND BAKERY INGREDIENTS.

AB MAURI: a worldwide expert in yeast & ingredient formulation for the bakery industry!

Our technical know-how combined with advanced analytical tools allow us to accompany you in the elaboration of your industrial and artisanal flours, premixes, improvers, correctors, ...

*With our research and innovation center **Global Bakery Ingredients**, AB Mauri offers*

- ✓ Taylor made **Enzyme** solutions
- ✓ **Gluten-free** bread, croissants and cakes mixes
- ✓ Bread improvers, including **clean label**
- ✓ Technical ingredients such as inactive dry yeast (glutazyme D),
- ✓ **Natural solutions** for taste and colour (HolgranTM malted wheat or barley flours and flakes, sourdoughs, etc.)

