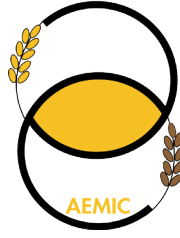




Le réseau des
filiales céréalières



KREGLINGER

KREGLINGER FRANCE PROPOSE UNE GAMME EXCEPTIONNELLE D'INGRÉDIENTS NUTRITIONNELS ET FONCTIONNELS, PARFAITEMENT ADAPTÉS AUX BESOINS DE L'INDUSTRIE BVP ET AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS. NOS SOLUTIONS INNOVANTES PERMETTENT D'AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LA DURABILITÉ DES PRODUITS, RÉPONDANT AINSI AUX EXIGENCES CROISSANTES EN MATIÈRE DE NUTRISCORE ET DE CLEAN LABEL.

INGRÉDIENTS INNOVANTS POUR L'INDUSTRIE BVP

- ✓ **Fibres Végétales** : Riches en fibres solubles et insolubles, nos ingrédients améliorent la texture et la structure des produits de boulangerie, tout en augmentant leur teneur en fibres pour un meilleur Nutriscore.
- ✓ **Protéines Végétales** : Nos protéines végétales, issues de sources durables et sans allergènes, apportent des bénéfices nutritionnels significatifs, idéales pour les pains, biscuits et barres énergétiques.
- ✓ **Hydrocolloïdes** : Utilisés pour leurs propriétés épaississantes et stabilisantes, nos hydrocolloïdes améliorent la texture et la stabilité des produits de boulangerie, même dans des environnements acides ou riches en calcium.
- ✓ **Alternatives Clean Label** : Nous proposons des alternatives naturelles aux additifs traditionnels, permettant de répondre aux attentes des consommateurs en matière de clean label et de transparence des ingrédients.
- ✓ **Amidons et Farines de Riz, Sons de Riz** : Provenant de sources européennes, ces ingrédients sont parfaits pour les formulations sans gluten, améliorant la texture et la stabilité des produits. Les amidons de riz offrent des propriétés épaississantes et stabilisantes, tandis que les farines et sons de riz apportent des fibres et des nutriments essentiels, contribuant à un meilleur Nutriscore.
- ✓ **Ingrédients Fonctionnels** : Nos agents anti-mottants et fluidifiants améliorent la qualité des mélanges en poudre, des boissons et des assaisonnements, garantissant une texture homogène et une meilleure conservation.
- ✓ **Arômes Innovants** : Nous proposons une gamme d'arômes naturels et innovants, permettant de créer des produits aux saveurs uniques et attrayantes, tout en répondant aux attentes des consommateurs en matière de naturalité et de clean label.

Amélioration du Nutriscore

Nos ingrédients sont conçus pour aider les industriels à améliorer le Nutriscore de leurs produits. En intégrant nos fibres végétales et protéines, vous pouvez augmenter la teneur en nutriments bénéfiques tout en réduisant les composants moins favorables, tels que les graisses saturées et les sucres ajoutés.

Service Personnalisé et Logistique Efficace

Basée à Anvers, notre filiale Kregspedi offre un service logistique sur mesure, avec des quantités minimales de commande particulièrement faibles.

Nous nous engageons à fournir un service personnalisé et efficace, pour répondre à toutes vos exigences.

Rejoignez-nous et découvrez comment Kreglinger peut vous aider à innover et à répondre aux demandes croissantes de vos clients avec des ingrédients de qualité supérieure.

75^{ème} JTIC
15 - 16 OCTOBRE 2025
AUXERREXPO
AUXERRE



Kreglinger

📍 7 Grote Markt 2000 Antwerpen
BELGIQUE

☎ +32 (0) 3 222 20 20

✉ frederick.basset@kreglinger.com
food-eu@kreglinger.com

🌐 www.kreglinger.com

Lin www.linkedin.com/company/kreglinger-n

👤 **Frédéric BASSET**
Commercial Manager Francer



BELGIQUE / *BELGIUM*