



ADRESSE

Parc d'activités bois Guillaume
21850 SAINT-APOLLINAIRE
+ 33 (0)3 80 730 777
contact@eurogerm.com
www.eurogerm.com

PAYS



France / France

REPRÉSENTANTS

Olivier DUVERNOY

Directeur Commercial
 Meunerie Europe

Alexandre BARBIER

Responsable Commercial
 Meunerie France

Emeline FRIEDMANN

Responsable des ventes

Jordan DELARRE

Responsable des ventes

EUROGERM EST SPÉCIALISÉ DANS LA RECHERCHE, LE DÉVELOPPEMENT, LE MÉLANGE ET LA COMMERCIALISATION D'INGRÉDIENTS ET SOLUTIONS POUR LA FILIÈRE BLÉ/FARINE/ PAIN/PÂTISSERIE.

Les clients bénéficient de nos 30 années d'expertise, d'innovation et de services : conception et formulation sur mesure testées dans nos centres d'essais, analyses physico-chimiques, évaluation sensorielle et une assistance technique sur site.
 Correcteurs de farines, améliorants de panification (texture, shelf life,...), ingrédients technologiques, sensoriels et nutritionnels certifiés (gluten, enzymes, levains, farines de céréales torréfiées, germes de blé, fibres, vitamines...), préparations pains spéciaux / viennoiseries / pâtisseries : pain aux céréales, graines, goût, couleur, clean label, sans gluten, bio, vegan...



EUROGERM IS SPECIALISED IN RESEARCH, DEVELOPMENT, BLENDING AND MARKETING FOR THE WHEAT-FLOUR-BREAD-MORNING GOODS SECTOR.

Customers benefit from our 30 years of expertise, innovation services : designing and customised formulation tested in our baking center physical-chemical evaluation, sensorial analysis, technical assistance on site.

Flour correctors, bread improvers, technological, sensorial and nutritional certified ingredients (gluten, enzymes, sourdoughs, roasted cereals flours, wheat germs, fibers, vitamins...), preparations for specialty breads / morning goods / pastry : bread with cereals, seeds, taste, colour, clean label, gluten-free, organic, vegan...

