



76^{ème} JTIC
3 - 4 NOVEMBRE 2026
COUVENT DES JACOBINS
RENNES

AB MAURI

AB MAURI FRANCE, UNE FILIALE DU GROUPE INTERNATIONAL AB MAURI, LEADER SUR LE MARCHÉ DES LEVURES ET DES INGREDIENTS DE BOULANGERIE.

AB | MAURI
Levures et ingrédients

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 **Mauri Technology Centre**, 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 pour améliorer le **moelleux, le fondant, le croustillant, la conservation** des produits de panification,
- ✓ des solutions pour des **produits adaptés aux demandes du marché** actuel comme les tortillas ou des buns,
- ✓ des **solutions d'activation de fermentation** pour développer les arômes du pain.

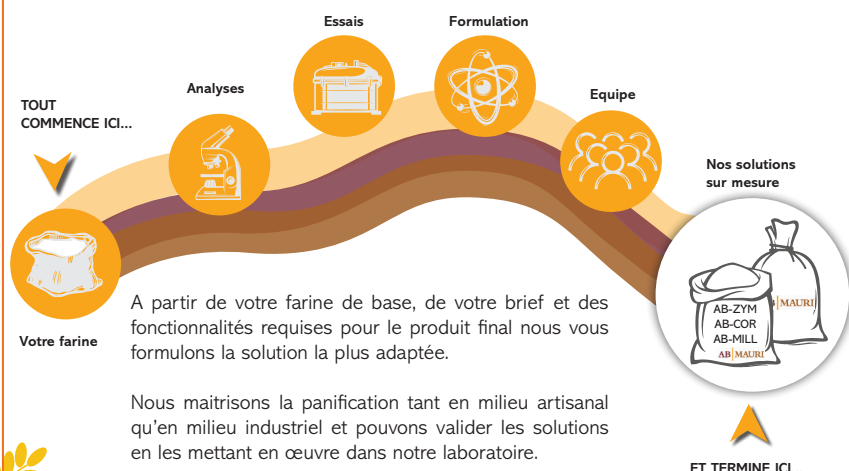
📍 40 Avenue Georges Pompidou
69003 LYON

📞 +33 (0)4 78 62 32 43

✉ info.france@abmauri.com

🌐 www.abmauri.fr

ANALYSER LES FARINES
FORMULER, PANIFIER ...
PROPOSER DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES
À PARTIR DE NOS GAMMES



👤 **Thierry NICOLAÏ**
BI Business Developer

Mathieu BOUSQUIER
Responsable qualité

José PHILIPPE
Développement

Arnaud BATISSE
Responsable commercial

FRANCE / FRANCE