



74^{ème} JTIC
6 - 7 NOVEMBRE 2024
ESPACE ENCAN
LA ROCHELLE



ZI La Fonderie BP 39
10700 TORCY-LE-PETIT

+ 33 (0) 3 25 37 79 37

ingredient@millbaker.com

www.millbaker.com

www.linkedin.com/company/
millbaker-sas/

 FRANCE / FRANCE

 **Jean-Louis FLEURICHAMP**
Président / President

Didier THIERY
Directeur des opérations
Managing director

Cédric TAILFER
Directeur technique
Technical director

Laurent PARANT
Directeur commercial
Sales director

Béatrice HENRY
Responsable marketing
Marketing manager

MILLBÄKER

MILLBÄKER CONÇOIT DES SOLUTIONS INGRÉDIENTS POUR LES PROFESSIONNELS DE LA PANIFICATION, EN PARTICULIER LA MEUNERIE ET LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- ✓ Formulation et conception de solutions ingrédients technologiques, sensorielles et nutritionnelles pour les professionnels de la filière blé-farine-pain et l'industrie agroalimentaire
- ✓ Conception d'ingrédients innovants issus de notre savoir-faire sur la malto-fermentation des céréales

NOS GAMMES

- ✓ Correcteurs de meunerie
- ✓ Améliorants de panification pour la boulangerie et l'industrie
- ✓ Mixes et Prémixes
- ✓ Produits diététiques
- ✓ Graines germées enrobées de levain
- ✓ Produits d'inclusion
- ✓ Ingrédients technologiques et céréaliers

NOS SERVICES

- ✓ Analyses physico-chimiques et rhéologiques
- ✓ Contrôles de panification
- ✓ Conseils et diagnostics blé et farine
- ✓ Assistance technique
- ✓ Formation

MILLBÄKER, DESIGNER AND MANUFACTURER OF INGREDIENT SOLUTIONS DEDICATED TO FOOD INDUSTRY FOR THE FRENCH AND INTERNATIONAL MARKETS.

OUR KNOW-HOW AND EXPERTISE

- ✓ Formulation and design of ingredient solutions with technological, sensory or nutritional purposes for professionals of the wheat-flour-bread sector
- ✓ Design of innovative ingredients based on our skills and understanding of cereal sprouting

OUR PRODUCT RANGES

- ✓ Flour correctors
- ✓ Bakery improvers
- ✓ Mixes and Concentrates
- ✓ Dietary range
- ✓ Sprouted seeds in sourdough
- ✓ Customising ingredients
- ✓ Technological and cereal ingredients

OUR SERVICES

- ✓ Physico-chemical and rheological analysis of wheat and flour
- ✓ Bread-making checks and tests
- ✓ Wheat and flour diagnosis and assistance, wheat model recommendations
- ✓ Technical assistance
- ✓ Training

