




# AB MAURI

**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 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.)*

Retrouvez-nous sur le stand N°

**09**

