




# EUROGERM



 Parc d'activités bois Guillaume  
21850 ST-APOLLINAIRE

 + 33 (0)3 80 730 777

 [contact@eurogerm.com](mailto:contact@eurogerm.com)

 [www.eurogerm.com](http://www.eurogerm.com)



FRANCE / FRANCE

 **Jean-François HONORÉ**  
Président

**Olivier DUVERNOY**  
Directeur commercial  
Meunerie Europe

**Alexandre BARBIER**  
Responsable commercial  
Meunerie France

**Emeline FRIEDMANN**  
Responsable des ventes

**Jordan DELARRE**  
Responsable des ventes

**Xavier LAHAYE**  
Responsable des ventes

**EUROGERM EST SPÉCIALISÉ DANS LA RECHERCHE, LE DÉVELOPPEMENT, LE MÉLANGE ET LA COMMERCIALISATION DE PRODUITS 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, d'analyses physico-chimiques, d'évaluation sensorielle et d'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 torrifiées, germes de blé, fibres, vitamines...), préparations pains spéciaux/viennoiserie/pâtisserie : pain aux céréales, graines, goût, couleur, clean label, sans gluten, bio, vegan...

Le développement d'Eurogerm à l'international est fondé sur l'ouverture de filiales en association avec un partenaire local. Seize filiales à l'international sont présentes en Europe, Afrique, Amérique et Asie.

**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 and services: designing and customised formulation tested in our baking centre, 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, fibres, vitamins...), preparations for specialty breads/morning goods/pastry: bread with cereals, seeds, taste, colour, clean label, gluten-free, organic, vegan...*

*EUROGERM international development is based on the creation of subsidiaries in close cooperation with a local partner. Currently, there are sixteen local subsidiaries created on the French model, in Europe, Africa, Americas and Asia.*

Retrouvez-nous sur le stand N°

**E01**

