EUROGERM

N° de Stand 28

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

Benoît HUVET
Directeur Général

Olivier DUVERNOY
Directeur Commercial
Meunerie Europe

Emeline FRIEDMANN
Responsable Commerciale
Meunerie Ouest

Alexandre BARBIER
Technico-commercial

Irène DEBROSSE
Technico-commercial

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 torréfiées, germes de blé, fibres, vitamines...), préparations pains spéciaux / viennoiserie / pâtisserie : 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 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...