

Proponujemy:

usługi szyte na miarę,

produkcję dostosowaną
do Państwa potrzeb,

ekipę do Państwa usług



Gama produktów

Polepszacze piekarskie

Korektory młynarskie

Miksy i premiksy

Produkty dietetyczne

Zakwasy zbożowe słodowane
fermentowane

Dodatki

Składniki technologiczne

Składniki zbożowe

Produkcja



Lokalizacja



Znajdź nas

Współrzędne GPS
Szerokość geograficzna : 48.526809 - 48°31'37"
Długość geograficzna : 4.187513 - 4°11'17"
Autostrada : A26 > Zjazd 21

Adres

MILLBAKER SAS
Z.I. LA FONDERIE B.P. 39
10 700 TORCY LE PETIT
Francja

Kontakt

Telefon:
+33 (0)3 25 37 79 37
Fax:
+33 (0)3 25 37 56 61

Strona www&mail



www.millbaker.com
www.diabemix.com
www.stea-sans-gluten.com
ingredient@millbaker.com

RCS : 482 156 320 00038 de Troyes - Création graphique Homesweetcom / Taktik - pour MILLBAKER - 2014



Producent dodatków
dla przemysłu rolno-spożywczego



Doświadczenie

Know-how

- Opracowanie i produkcja dodatków technologicznych, smakowych i odżywczych dla specjalistów branży piekarniczo-cukierniczej oraz przemysłu rolno-spożywczego.
- Opracowanie innowacyjnych dodatków w oparciu o naszą wiedzę dotyczącą fermentacji słoju zbożowego.



Usługi

- Fizykochemiczna i reologiczna analiza pszenicy i mąki
- Kontrola wypieku
- Doradztwo i diagnostyka pszenicy i mąki, doradztwo dotyczące doboru odpowiedniej mieszanki
- Pomoc techniczna
- Doradztwo marketingowe
- Szkolenia



Poszukują Państwo autoryzowanego
laboratorium analiz pszenicy i mąki?
Poszukują Państwo składników
dostosowanych do Państwa potrzeb?

Nasze odpowiedzi na Państwa potrzeby

Na każdym etapie łańcucha produkcyjnego pszenica-mąka-chleb, towarzyszą Państwu nasze technologiczne rozwiązania **t**, smakowe **s** oraz odżywcze **o**, po to, aby rozwinąć Państwa know-how i Państwa produkty.

Korekta mąki

Przemiał mąki
Fizykochemiczne i reologiczne analizy pszenicy i mąki

Diagnostyka i doradztwo w zakresie pszenicy i mąki

Sporządzanie formuł korektorów młynarskich



Nowe produkty dla przemysłu piekarniczego i cukierniczego

sporządzanie mikstur i premiksów dla przemysłu piekarniczego i cukierniczego



Tworzenie marek konsumenckich

Analiza sensoryczna

Ulepszanie procesu produkcji

Opracowanie polepszaczy dla procesów rzemieślniczych i przemysłowych



Pomoc techniczna

Innowacyjne rozwiązanie

Badania i rozwój innowacyjnych rozwiązań na bazie fermentowanych zbóż słodowanych



Nasza misja

Rozwijamy i doskonalimy potencjał dodatków.

Począwszy od surowców po gotowe produkty, zapewniamy Państwu wysoką jakość naszych usług.



Nasza innowacyjna polityka

Nasze innowacyjne podejście ma swoje źródło w świecie roślin i dotyczy zarówno badania procesu fermentacji słoju zbożowego jak i rozwoju technologicznego dodatków.

Nasze wartości

Elastyczność, dostępność i wydajność stanowią wartości kluczowe w naszym zawodzie. Wspólnie z Państwem angażujemy się jako partner projektu, aby rozwinąć długotrwałe relacje.

Identyfikowalność

Możliwości produkcyjne
10 000 ton rocznie

Reaktywość
Elastyczność

Nasze rozwiązania wyróżnia konkurencyjność, opłacalność, a także poszukiwanie nowych zastosowań produktów; Nasze rozwiązania są dostosowane do Państwa potrzeb, aby odpowiedzieć na Państwa wymagania i wymogi rynku, we Francji oraz za granicą.



Polepszacze wypieków

Rozwiązania szyte na miarę dostosowane do specyfiki każdego procesu, aby zoptymalizować wydajność

Piekarnie przemysłowe

Miękkość/sprężystość/świeżość/objętość
Wilgotność/wstępnie upieczone /mrożone wstępnie wypieczone/surowe mrożone/bio itp.

Piekarnie rzemieślnicze

Przeciw pęcherzykom/bezpośrednie i kontrolowane wyrastanie
Spoczynek/chleby specjalne/smak/miękkość/bio itp.



Rozwiązania szyte na miarę pozwalające zoptymalizować funkcjonalny profil mąk

Technologiczne i/lub Aromatyczne

Korektory młynarskie równoważące mąkę według:
- Jakości zbóż (nowe zbiory)
- Charakterystyki młynów (diagram)
- Oczekiwań Państwa klientów (wytrzymałość, elastyczność)

Korektory dla optymalizacji smakowej
Szeroka gama aromatów
owocowy, kwaskowaty, tostowy, maślan etc.

Laboratorium analiz fizykochemicznych:

- Członek organizacji BIPEA
- Usługi na zamówienie: skrobia uszkodzona, wykrywanie obecności mikotoksyn, farinograf

Centrum techniczne: rozwój i kontrola wypieków

- Członek organizacji BIPEA
- Uznany przez Crédit Impôt Recherche*
- Uprawnienia do przeprowadzania szkoleń**

Centrum mieszania o wysokiej wydajności:

- System HACCP i zarządzanie jakością
- Dopuszczony do wytwarzania produktów ekologicznych

+ 5000 analiz pszenicy i mąki rocznie

+1 500 składników i formuł

Autoryzowane centrum techniczne

Gama produktów



Miksy i premiksy

● Piekarnictwo:
- Chleby specjalne
- Bagietki smakowe

● Słodkie wypieki

● Cukiernictwo



Produkty dietetyczne

● Produkty bezglutenowe i bez laktozy

● Produkty o niskim indeksie glikemicznym

● Produkty z oświadczeniami żywieniowymi



Zakwasy zbożowe słodowane fermentowane

● Zakwas 100% pszenica sublimé Tendrarom

● Zakwas 4 ziarna słodowany fermentowany
- Pszenica, żyto, soczewica czerwona, konopia

● Produkty z oświadczeniami żywieniowymi



Dodatki

● Produkty słodkie

● Produkty słone

● Ekstrakty aromatyczne

● Polewy



Dodatki technologiczne

● Surowce mączne do makaronów i produktów gotowych:
- Enzymy
- Emulgatory
- Zagęszczacze
- Antyoksydanty



Dodatki zbożowe

● Mąki, semolina, gluten

● Nasiona i Płatki

● Słody i Zakwas

● Składniki ekologiczne

Proponujemy również kontakt z nami w celu opracowania produktów ekologicznych oraz « Clean Label » *** dostosowanych do Państwa potrzeb

*** Produkty bez dodatków