

CORRECTORES DE MOLINERÍA



Formulados en función de los trigos y de las especificaciones de la harina, los correctores EUROGERM permiten asegurar la regularidad y la calidad de la harina.

Según las peticiones de los usuarios o las necesidades del mercado, aportan fuerza panadera, flexibilidad, extensibilidad y mejoran la función de la harina según uso. El molinero puede de esta manera trabajar con un abanico de trigos más amplio.



Correctores Tecnológicos

GERMIX, una gama de correctores para aportar calidad y regularidad a sus harinas. Después de analizar su harina, adaptamos la mejor corrección según las características técnicas pedidas. Les proponemos una solución estándar o a la carta.



Correctores Nouvelle récolte

GERMIX NOUVELLE RECOLTE es una gama de correctores específicamente concebida para el paso a trigos nuevos. Utilizarlos permite evitar problemas de calidad durante el paso vieja/nueva cosecha.



Correctores Nutricionales

Los proponemos para reforzar las calidades nutricionales de las harinas. Están formulados a partir de ingredientes con cereales, su incorporación permite aportar alegaciones nutricionales (se valida con un análisis nutricional completo).



Correctores Tradition Française

TRADIGERMIX, es una gama de correctores que esta en conformidad con el decreto del pan (N°93-1074 del 13/09/93). Su incorporación permite valorar la calidad de la harina utilizada en la fabricación del pan de "Tradition Française".

Especialización Molinería

Cada mes, EUROGERM analiza 500 trigos y harinas procedentes del mundo entero. En la época de cosecha, EUROGERM publica un estudio sobre trigos que ayuda a la molinería a establecer una estrategia de compra. Estos datos, acumulados en una base informática, permiten a los técnicos de EUROGERM establecer unos diagnósticos fiables.



Seguimiento : CHRONOTEC®

Chronotec® es un servicio que analiza las características de las harinas o de los trigos y da consejos de optimización. Esta herramienta, muy apreciada por todo el sector, optimiza los costes de corrección y de mejora de las harinas. Permite también a EUROGERM probar nuevas recetas y comprobar de manera objetiva la eficacia de sus productos.



EUROGERM SA

Parc d'activités bois Guillaume - 2 rue champ doré - 21850 SAINT-APOLLINAIRE - FRANCE
Tél. +33 (0)3 80 730 777 - Fax +33 (0)3 80 730 770
www.eurogerm.com - E-mail : contact@eurogerm.com