

Saint-Apollinaire, den 12. September 2025



## **EUROGERM stellt sein Sortiment #12 « Ich esse, also übernehme ich Verantwortung! » vor, das die Anliegen der Verbraucher aufgreift**

*Im Hinblick auf die großen Herausforderungen unserer Zeit ist es wichtiger denn je, sich zu engagieren, um die Erde besser zu ernähren und die Gesundheit von allen zu schützen. Mit dem Sortiment #12 lädt EUROGERM – Experte für Zutaten und Lösungen für die Wertschöpfungskette Weizen-Mehl-Brot-Feingebäck-Snacks – die Backprofis dazu ein, sich für verantwortungsvolle, innovative und sinnvolle Produkte zu entscheiden.*

« Ich esse, also übernehme ich Verantwortung! » ist ein leckeres Sortiment, das Rentabilität, Natürlichkeit, Transparenz und einen reduzierten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck miteinander verbindet. Unser Sortiment bietet komplett neuartige Produkte, die dazu entwickelt worden sind, den Geschmack zu verfeinern, ohne Kompromisse eingehen zu müssen beim Engagement für: optimierten Nutri-Score, Fusion-Food, Clean Label, zu allen Verzehrsanlässen geeignete Formate ...

### **LE BREITZHEL & LE TINO – INSPIRIERTE, LECKERE SPEZIALBRÖTCHEN**



Gehen Sie auf eine einzigartige kulinarische Reise – mit diesen beiden außergewöhnlichen Fusion-Food-Kreationen zur Herstellung von Kleingebäck-Spezialitäten: **LE TINO 15%**, bei dem Sie zwischen der Adria und den Balearen unterwegs sind, mit einer Fusion völlig neuer Geschmacksnoten, und **LE BREITZHEL 50%**, einer Kreation mit Charakter, um sich inmitten elsässischer und bretonischer Traditionen wiederzufinden. Basierend auf dem inaktiven Roggensauer LEVAROM und inspiriert von der Vielfalt der Kulturen, erschließen diese Vormischungen neue Geschmackshorizonte und regen die Kreativität der Backprofis an. Wagen Sie das noch nie Dagewesene und erfinden Sie die Bäckerkunst wieder neu!

### **CO<sub>2</sub>MMITTED MINI BEIGNET FREE 7% – MINI-BERLINER MIT GERINGEM CO<sub>2</sub>-AUSSTOSS**



Profitieren Sie von der verantwortungsbewussten Innovation: Mini-Berliner ohne Ei, ohne Milch, ohne Butter, mit reduziertem CO<sub>2</sub>-Ausstoß – dank dem Backmittel **CO<sub>2</sub>MMITTED MINI BEIGNET FREE 7%** aus unserer CO<sub>2</sub>MMITTED-Produktreihe. Mit ihrer soften Textur, ihrem buttrigen Duft und ihrer optimalen Haltbarkeit stellen diese Mini-Berliner eine neue Generation verantwortungsvoller Leckereien dar.

### **ADDIGERM NUTRI A BUNS 10% – BUN MIT NUTRI-SCORE A**



**ADDIGERM NUTRI A BUNS 10%** erlaubt die Herstellung eines Buns, der eine Quelle von Ballaststoffen ist, einen reduzierten Kochsalzgehalt sowie einen Nutri-Score A aufweist, während ein klassischer Bun in der Fast-Food-Gastronomie meist nur die Note D hat. Diese Lösung behält Teigeigenschaften, Volumen und Aussehen eines Buns bei und bietet eine soften Textur. Dieses Backmittel ist Teil des Trends « Transparent und natürlich » und enthält keinerlei künstliche Zusatzstoffe.

Entdecken Sie noch mehr Neuheiten in diesem Sortiment #12! EUROGERM steht zu seinem Engagement gegenüber den Beschäftigten unserer Branche, um gemeinsam eine verantwortlichere, nachhaltigere und kreativere Backszene hervorzubringen.

**Jetzt liegt es an Ihnen, sich für das Wagnis und das Engagement zu entscheiden!**

### Wussten Sie schon?

2024 wird EUROGERM zum kreativen Produzenten und startet sein Programm Bio-Fermentation mit ETIC (EUROGERM Technological Innovation Center, ein F&E-Zentrum mit Labor und Pilotanlage) und der Eröffnung einer Produktionsstätte in Frankreich, die der Bio-Fermentation gewidmet ist.

Die Produktreihe LEVAROM® wird vollständig in unserer Fabrik im Burgund geplant, entwickelt und hergestellt. Alle angebotenen Produkte werden aus französischem Getreide gewonnen, das aus nachhaltigem Anbau stammt und die Artenvielfalt fördert.

### Über EUROGERM

EUROGERM wurde 1989 gegründet und ist ein Lebensmittelkonzern, der sich auf die Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von technologischen, sensorischen und ernährungswissenschaftlichen Zutaten und Lösungen für die Mühlen-, Bäckerei- und Konditoreibranche sowie die Lebensmittelindustrie spezialisiert hat.

Der Konzern ist weltweit tätig und beschäftigt mehr als 800 Mitarbeiter, die sich auf den französischen Hauptsitz und ein multikulturelles Netzwerk von 15 Tochtergesellschaften in Europa, Afrika, Amerika und Asien verteilen.

Innovation, kontinuierliche Verbesserung, verantwortungsbewusstes Engagement, 100% Diversitätsorientierung, Ethik und Inklusion. Diese Schwerpunkte inspirieren EUROGERM täglich, um seinen Kunden, Partnern und Mitarbeitern eine individuelle Betreuung in einer Dynamik des nachhaltigen und gemeinsamen Erfolgs zu garantieren.

Die Gruppe in Zahlen: Umsatz 210 Mio. € (am 31.12.2024) – Über 800 Mitarbeiter – 15 Tochtergesellschaften weltweit

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

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

**Pressekontakt:** EUROGERM – Emmanuelle DEROSI | Nancie PERQUIN

Tél +33 (0)3 80 730 777 - email: [communication@eurogerm.com](mailto:communication@eurogerm.com)

EUROGERM Gruppe

Parc d'activités bois Guillaume – 2 rue champ doré

21850 SAINT-APOLLINAIRE – FRANCE

