

Saint-Apollinaire, 12 de septiembre de 2025



EUROGERM presenta su Colección #12 «¡Como, luego me comprometo!» respondiendo a los desafíos de consumo

Ante los grandes retos de nuestra época, es más importante que nunca comprometerse para alimentar mejor al planeta y proteger la salud de todos. Con la Colección #12, EUROGERM –experto en ingredientes y soluciones para el sector del trigo, la harina, el pan, la pastelería y la restauración– invita a los profesionales a elegir productos responsables, innovadores y con sentido.

«¡Como, luego me comprometo!» –una colección gourmet que combina rentabilidad, naturalidad, transparencia y reducción de la huella de carbono. Nuestra colección ofrece productos inéditos diseñados para sublimar el sabor sin renunciar al compromiso: un Nutri-Score optimizado, una cocina fusión, un etiquetado Clean Label, formatos adaptados a cada momento de consumo...



LE BREITZHEL y LE TINO - PANES ESPECIALES INSPIRADOS Y GOURMET

Acompáñenos en un original viaje culinario con dos excepcionales creaciones de cocina fusión para la elaboración de panes especiales: **LE TINO 15%**, que le hace navegar entre el Adriático y las Baleares para hacer escala en una fusión de sabores inéditos, y **LE BREITZHEL 50%**, una creación de carácter para evadirse al corazón de las tradiciones alsacianas y bretonas. Impulsadas por la masa madre de centeno desvitalizada LEVAROM e inspiradas por la diversidad de las culturas, estas premezclas traspasan las fronteras del sabor y estimulan la creatividad de los artesanos. ¡Atrévase a reinventar la panadería!



CO₂MMITTED MINI BEIGNET FREE 7% – MINIBUÑUELO BAJO EN CARBONO

Saboree la innovación responsable: minibuñuelos sin huevo, sin leche y sin mantequilla, con un impacto de carbono reducido, de la gama CO₂MMITTED, gracias al mejorante **CO₂MMITTED MINI BEIGNET FREE 7%**. Su textura suave, su aroma a mantequilla y su conservación óptima son las señas de identidad de una nueva generación de placeres responsables.



ADDIGERM NUTRI A BUNS 10% - BOLLOS CON UN NUTRI-SCORE A

ADDIGERM NUTRI A BUNS 10% permite realizar un bollo fuente de fibras, con un contenido reducido de sal y con un Nutri-Score A, cuando un bollo clásico de comida rápida suele tener la clasificación D. Esta solución preserva las propiedades de la masa, el volumen y el aspecto del bollo, y ofrece una textura suave. Este mejorante se inscribe en la tendencia de transparencia natural, sin aditivos sintéticos.

Descubre aún más novedades en esta Colección #12. EUROGERM continúa su compromiso con los profesionales del sector para inventar juntos un nuevo panorama panadero más responsable, sostenible y creativo.

¡Elige la audacia y el compromiso!

¿Sabías que...?

En 2024, EUROGERM se convierte en productor-creador y lanza su Programa de Biofermentación con ETIC (EUROGERM Technological Innovation Center), un centro de I+D compuesto por un laboratorio y un taller piloto y la apertura de una fábrica dedicada a la biofermentación en Francia.

La gama LEVAROM se concibe, se crea y se produce en nuestra fábrica situada en plena región francesa de Borgoña. Todas las referencias propuestas se obtienen a partir de cereales franceses procedentes de cultivos razonados, con el fin de promover la biodiversidad.

Sobre EUROGERM

EUROGERM, fundado en 1989, es un grupo alimentario especialista en la concepción, la fabricación y la comercialización de ingredientes y soluciones tecnológicas, sensoriales y nutricionales para el sector del trigo, la harina, el pan, la repostería y los servicios de catering.

El Grupo está presente en todo el mundo y emplea a más de 800 personas, repartidas entre la sede francesa y una red multicultural de 15 unidades de negocio en Europa, África, América y Asia.

Innovación, mejora continua, compromiso responsable y un enfoque orientado al 100 % en la diversidad, la ética y la inclusión: estos ejes prioritarios inspiran a EUROGERM día a día para garantizar a sus clientes, socios y empleados un acompañamiento personalizado según una dinámica de éxito sostenible y compartido.

El Grupo en cifras: volumen de negocio de 210 M€ (a 31/12/2024), más de 800 empleados y 15 unidades de negocio en todo el mundo

Sitio web del grupo: www.eurogerm.com

Sitio web en España: www.eurogerm-iberia.com

Contacto de prensa: EUROGERM – Emmanuelle DEROSI | Nancie PERQUIN

Tel +33 (0)3 80 730 777 - email : communication@eurogerm.com

Grupo EUROGERM

Parc d'activités bois Guillaume – 2 rue champ doré
21850 SAINT-APOLLINAIRE – FRANCIA

