



GAMME

Nos gammes se déclinent selon vos cahiers des charges, en conventionnel ou en biologique.

DÉVELOPPEMENT À LA CARTE :
créez votre solution

MIXES & PREMIXES

Boulangerie

Bäker mixes

Viennoiserie



Pâtisserie



PRODUITS DIÉTÉTIQUES

Une gamme de produits adaptés aux besoins de chacun

PAINS VITALITÉ



SANS GLUTEN



ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES



GRAINES GERMEES ENROBÉES DANS UN LEVAIN CRÉMEUX

Germinov L'Original aux 4 graines germées
Germinov Seigle Germé
Germinov Blé Germé
Germinov Épeautre Germé Bio



PRODUITS D'INCLUSION

Pour personnaliser vos produits

INCLUSIONS SUCRÉES

INCLUSIONS SALÉES

TOPPINGS



AMÉLIORANTS DE PANIFICATION

INDUSTRIE

Moelleux / souplesse
fraîcheur / volume
tolérance / performance
précuit / surgelé / cru

ARTISANAT

Anti-cloques / pousse
directe ou contrôlée /
goût / moelleux



CORRECTEURS DE FARINE

Solutions sur mesure permettant d'optimiser le profil fonctionnel des farines

TECHNOLOGIQUES

Equilibre des farines selon la qualité des blés et le cahier des charges client

SENSORIELS

Notes aromatiques
Couleur

INGRÉDIENTS TECHNOLOGIQUES

Matières premières à action ciblée sur les farines, pâtes et produits finis :

Enzymes
Emulsifiants
Épaississants

INGRÉDIENTS CÉRÉALIERS

Farines, semoules, gluten
Graines et flocons
Malts et levains
Ingrédients biologiques

TORRÉAL

Farine de maïs torréfié au feu de bois



Retrouvez l'ensemble de notre gamme sur www.millbaker.com.



CONTACT :

Adresse :
MILLBAKER
ZI LA FONDERIE · BP 39
10 700 TORCY LE PETIT
FRANCE

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

Mail : ingredient@millbaker.com

Web : www.millbaker.com

Réseaux sociaux :



Retrouvez notre vidéo de présentation d'entreprise sur notre chaîne Youtube en scannant ce QR code



**CONCEPTEUR FABRICANT DE SOLUTIONS
INGRÉDIENTS POUR L'INDUSTRIE
AGROALIMENTAIRE, FILIÈRE BLÉ-FARINE-PAIN**



MILLBÄKER, VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE

MILLBÄKER est une PME **100% française** située à proximité de Troyes, en Champagne, spécialiste de la filière blé - farine - pain.



NOTRE MISSION

Nous développons et sublimons le potentiel des ingrédients et leurs synergies.

Des matières premières aux concepts clé en main, nous vous accompagnons à chaque étape sur vos marchés à travers des prestations de **qualité** et de **confiance**.

Grâce à nos solutions **technologiques, sensorielles et nutritionnelles**, vous valorisez **votre savoir-faire** et **vos produits**.



SAVOIR-FAIRE

Formulation et conception de

SOLUTIONS INGRÉDIENTS TECHNOLOGIQUES, SENSORIELLES ET NUTRITIONNELLES

Pour les professionnels de la filière

CONCEPTION D'INGRÉDIENTS INNOVANTS

Issus notamment de notre savoir-faire sur les graines germées

CORRECTIONS DE FARINE

Diagnostics et conseils blé et farine allant de la mouture à la formulation de correcteurs à la carte

SOURCING R&D

Sélection d'ingrédients durables et adaptés aux nouvelles attentes des consommateurs

AMÉLIORATION DE PROCESS

Formulation d'améliorants pour les process artisanaux et industriels (conventionnels, biologiques, sans additif, sans palme)



1 CENTRE DE MÉLANGE

Équipé de différents types de mélangeurs afin de répondre à toutes vos exigences

Démarche HACCP et management de la qualité

Maîtrise des allergènes



2 LABORATOIRE D'ANALYSES

Membre du circuit BIPEA

Prestations à la carte : détection de mycotoxines, farinographe, alvéographe de Chopin, mouture de blé sur Bühler



3 TECHNICAL CENTER

Membre du circuit BIPEA

Reconnu Crédit Impôt Recherche (CIR)*

Habilité pour la formation **

* par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche
** par le Ministère Français de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi

NOS SERVICES



ANALYSES

physico-chimiques et rhéologiques



CONTRÔLES

de panification



CONSEILS ET DIAGNOSTICS

blé et farine, préconisations de maquettes blé



DÉVELOPPEMENT DE PROJETS

industriels



ASSISTANCE

technique



ACCOMPAGNEMENT

marketing



FORMATION



QUALITÉ & SATISFACTION CLIENT

La qualité et la sécurité alimentaire sont au cœur de nos préoccupations pour vous apporter une entière satisfaction.

Afin de valoriser notre savoir-faire en matière de qualité, nous sommes certifiés **IFS Supérieur**.



Pour répondre à la demande croissante de produits biologiques, nous sommes également certifiés en **Agriculture Biologique**.



Afin de satisfaire les attentes actuelles des consommateurs à la recherche d'une alimentation plus saine et plus locale, nous avons fait le choix de sourcer des matières premières issues de la **Filière CRC®**.



UNE ENTREPRISE ENGAGÉE

Depuis des années, Millbaker s'engage pour les **Hommes** et pour **l'Environnement**. C'est pourquoi une politique de **Responsabilité Sociétale d'Entreprise** a été mise en place dès 2014. Elle est axée autour de 5 fondamentaux :



LA SATISFACTION CLIENT



LA VALORISATION DU CAPITAL HUMAIN



LE DÉVELOPPEMENT LOCAL ET LA VALORISATION DU TERRITOIRE



LA LOYAUTÉ DES PRATIQUES ET ACHATS RESPONSABLES



L'ENVIRONNEMENT

