



Tél. : + 33 [0]3 25 37 79 37
Fax : + 33 [0]3 25 37 56 61
ingredient@millbaker.com
www.millbaker.com

MILLBÄKER COMMUNIQUÉ DE PRESSE JANVIER 2016

**A l'occasion du salon Européen 2016
MILLBÄKER lance sa nouvelle
préparation pour pain Fit'n Fiz®, source
quotidienne d'équilibre et de vitalité
pour bien démarrer la journée !**



Le pain **Fit'n Fiz®** s'adresse à toutes les femmes soucieuses de leur forme et de leur ligne, à la recherche d'un pain à la fois gourmand et équilibré pour le petit-déjeuner.

Côté Fit :

Le mélange croquant de graines de tournesol, lin brun, millet et courge crée toute la gourmandise et l'équilibre de ce pain riche en saveurs et riche en fibres !

Côté Fiz :

Le pain **Fit'n Fiz®** contribue à couvrir les apports nutritionnels recommandés en **Vitamines du groupe B*** et en **Magnésium****. Il permet ainsi de faire le plein de vitalité pour bien démarrer la journée !

** La vitamine B1 contribue à un métabolisme énergétique normal.*

*** Le magnésium contribue à réduire la fatigue.*



Côté Gourmandiz' !

Le pain **Fit'n Fiz**[®] se veut résolument gourmand avec ses **baies de goji et de cranberries**, fruits stars pépites de bien-être. Les consommateurs se laisseront également surprendre par les **notes légères et végétales des feuilles de thé** pour un pur moment d'évasion !

Profitez des supports marketing mis à votre disposition pour communiquer sur le pain Fit'n Fiz[®] (*affiche, brochure, fiche commerciale, sachet pain*) !



Rendez-vous au salon Européen, stand 5 N 54 du 5 au 9 Février à Paris Villepinte pour découvrir cette nouveauté !

Préparation disponible en Mix prêt à l'emploi 100% (sac 10 kg).

A propos de Millbäker :

Basée à proximité de Troyes dans l'Aube, Millbäker est un **concepteur fabricant de solutions ingrédients pour les professionnels de la panification et se positionne comme un expert de la filière blé-farine-pain.**

Parmi les **PME agro-alimentaires les plus innovantes de sa génération**, Millbäker se démarque par sa capacité à révéler le potentiel et les richesses gustatives, nutritionnelles et technologiques et diététiques des ingrédients.

Au travers de ses clients meuniers, ses produits sont distribués chez les **artisans-boulangers.**

En parallèle, l'entreprise travaille différents leviers de croissance : les industriels de l'**agro-alimentaire**, les acteurs du **négoce**, les **Grandes et Moyennes Surfaces** alimentaires, les opérateurs de la **diététique**, A l'international, les préparations Millbäker sont notamment distribuées en Europe et en Asie.

Née en 2005, la société enregistre une croissance à 2 chiffres chaque année et investit 5% de ses résultats en Recherche & Développement. **Correcteurs de meunerie, améliorants de panification, mixes et prémixes, inclusions**, sont élaborés au sein du Technical Center, véritable laboratoire d'innovation. Ces produits sont en grande majorité **formulés sur mesure** et répondent à un cahier des charges particulier.

Millbäker se distingue également par son savoir-faire innovant sur la **germination et malto fermentation des céréales.** Une expertise lui permettant de proposer à ses clients une gamme de références de **levains aux céréales maltées germées.**

Contact presse :

Laurie HAROUNE assistantexport@millbaker.com

Tél : 03 25 37 49 36

Retrouvez tous nos communiqués de Presse sur notre site : www.millbaker.com