



MIX STÉA® BAGUETTE SANS GLUTEN MILLBÄKER

Sans gluten...mais avec du goût !

Le premier mix pour baguette sans gluten à façonner est arrivé.

La gamme des mixes sans gluten et sans lactose MILLBÄKER s'agrandit avec une nouvelle référence innovante spécialement dédiée au produit phare de l'univers boulangerie : la baguette !

LE GOÛT STÉA®, LE GOÛT EN PLUS

Stéa® Baguette apporte une véritable différenciation sur le marché des produits de panification sans gluten en répondant à 2 attentes majeures des consommateurs :

- 1 – LE GOÛT ; avec des saveurs céréalières semblables à celles de la baguette traditionnelle.
- 2 – LA TEXTURE ; avec sa mie souple, fondante en bouche et alvéolée ainsi qu'une croûte colorée et croustillante.



TROIS, DEUX, UN, FAÇONNEZ A LA MAIN !



Rangez vos moules et libérez votre créativité !

Le mix Stéa® Baguette peut être **pétri et façonné à la main**. Libre à l'utilisateur de mettre la main à la pâte et de façonner à sa convenance des **baguettes, petits pains ou boules** ! Pour les inconditionnels d'électroménager aucune inquiétude, le mix Stéa® Baguette est également adapté pour un pétrissage au robot / batteur et une remise en œuvre à la machine à pain !

LA NUTRITION AU CŒUR DU GOUT

Soucieux d'apporter une véritable réponse nutritionnelle et éthique le Mix Stéa® Baguette est formulé **sans gluten, sans lactose et sans palme**. La Baguette Stéa® est par ailleurs Source de fibres (sur condition du respect de la recette préconisée), constituant ainsi un véritable **partenaire diététique pour les adeptes du régime sans gluten !**

UNE REPONSE SAVOUREUSE AUX ATTENTES DES INTOLÉRANTS AU GLUTEN



L'intégralité de la gamme Stéa® est sous licence auprès de l'AFDIAG (Association Française des Intolérants au Gluten, logo « épi de blé barré »).

Le nouveau mix Stéa® Baguette répond donc à un cahier des charges strict conforme aux exigences du régime alimentaire des personnes cœliaques (intolérantes au gluten).

UN VÉRITABLE COMPLÉMENT DE GAMME

Le nouveau **Mix Stéa® Baguette** complète ainsi la gamme de mixes sans gluten et sans lactose déjà composée de :

- **Stéa® Nature** : mix pour l'élaboration de pain et pâtisseries
- **Stéa® Complet** : mix pour l'élaboration de pain complet au riz brun
- **Stéa® Graines** : mix pour l'élaboration de pain aux graines

Plus d'infos sur la gamme sur : www.stea-sans-gluten.com

Conditionnements : le mix Stéa® Baguette est disponible en carton de 6 sachets de 1 kg, en seau de 3 kg et en sac de 25 kg.



Retrouvez cette nouveauté sur SIRHA sur le stand MILLBÄKER 2.1 M 18 (Hall 2.1 « Produits », bannière champagne Ardenne)

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 Millbaker 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.

Millbaker 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 :

Amélie POUX assistantexport@millbaker.com

Tél : 03 25 37 49 36

www.millbaker.com