



Concepteur fabricant de solutions ingrédients  
pour l'Industrie Agroalimentaire



Naviguer dans notre plaquette à l'aide des flèches

# Expertise

## Savoir-faire

- Formulation et conception de solutions ingrédients technologiques, sensorielles et nutritionnelles pour les professionnels de la filière blé-farine-pain et de l'Industrie Agroalimentaire
- Conception d'ingrédients innovants issus de notre savoir-faire sur la malto-fermentation des céréales



## Services

- Analyses physico-chimiques et rhéologiques sur blé et farine
- Contrôles de panification
- Conseils et diagnostics blé et farine, préconisations de maquettes blé
- Assistance technique
- Accompagnement marketing
- Formation



Vous recherchez un laboratoire d'analyses blé et farine agréé ?  
**En attente d'une solution ingrédient sur mesure ?**



## Notre mission

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

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



## Notre politique innovation

Notre capital innovation prend naissance au sein même du végétal et s'étend de la recherche sur les processus de malto fermentation des céréales jusqu'au développement des ressources technologiques des ingrédients.

## Nos valeurs

Réactivité, disponibilité et performance sont pour nous les valeurs clés de notre métier.

En tant que partenaire de vos projets nous nous engageons à vos côtés pour développer ensemble une relation durable.



**Découvrez,**  
nos services sur mesure

une production qui s'adapte  
à vos besoins

une équipe à votre écoute



## Nos gammes



# Production

Naviguer dans notre plaquette à l'aide des flèches



# Nos réponses à vos attentes

A chaque étape de la filière blé - farine - pain, nos solutions technologiques **1**, sensorielles **2** et nutritionnelles **3** vous accompagnent afin de valoriser votre savoir-faire et vos produits

## Correction de farine

Moutures de blé  
Analyses physico-chimiques et rhéologiques blé et farine  
Diagnostiques et conseils blé et farine  
Formulation de correcteurs

## Nouveaux produits de BVP

Formulation de mixes et prémixes pour la BVP  
Création de concepts-marques consommateurs  
Analyse sensorielle

## Amélioration de process

Formulation d'améliorants pour les process artisanaux et industriels  
Assistance technique

## Concept innovant

Recherche & développement de concepts innovants à base de céréales maltées fermentées



Laboratoire d'analyses physico-chimiques :  
- Membre du circuit BIPEA  
- Prestations à la carte : amidons endommagés, détection de mycotoxines, farinographe, ...

Technical Center : développement & contrôle de panification  
- Membre du circuit BIPEA  
- Reconnu Crédit Impôt Recherche (CIR)\*  
- Habilité pour la formation\*\*

Centre de mélange haute capacité :  
- Démarche HACCP et management de la qualité  
- Certifié pour la fabrication de produits biologiques

+ de 5 000 analyses blé et farine par an

+ de 1 500 ingrédients et formulations

Technical center agréé CIR



## Notre mission

Nous développons et sublimes le potentiel des ingrédients et de leurs synergies.

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



## Notre politique innovation

Notre capital innovation prend naissance au sein même du végétal et s'étend de la recherche sur les processus de malto fermentation des céréales jusqu'au développement des ressources technologiques des ingrédients.

## Nos valeurs

Réactivité, disponibilité et performance sont pour nous les valeurs clés de notre métier. En tant que partenaire de vos projets nous nous engageons à vos côtés pour développer ensemble une relation durable.



## Traçabilité

Capacité de production 10 000 T par an

Réactivité  
Flexibilité

Compétitivité, rentabilité, nouvelles applications produits; parce que chaque client est unique nos solutions ingrédients sont formulées sur mesure pour répondre à vos exigences et aux contraintes de votre marché, en France comme à l'International

conception à la carte

Rhéol

## Améliorants de panification

Solutions sur mesure adaptées aux spécificités de chaque process pour optimiser vos performances

**Industrie**  
moelleux / souple / fraîcheur / volume  
hydratation / précuit / précuit surgelé / cru surgelé / bio etc.

**Artisanat**  
anti-cloques / pousse directe et contrôlée  
détente / pains spéciaux / goût / moelleux / bio etc.

conception à la carte

MILLKER

## Correcteurs de meunerie

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

**Technologiques** et/ou **Aromatiques**  
Correcteurs permettant d'équilibrer les farines selon :  
- La qualité des blés (nouvelle récolte)  
- Les caractéristiques des moulins (diagramme)  
- Les attentes de vos clients (force, souplesse)  
Correcteurs pour l'optimisation sensorielle. Large palette de notes aromatiques : fruitée, acidulée, toastée, beurrée etc.

conception à la carte

| Mixes & Prémixes  | Produits diététiques   | Levains aux céréales maltées fermentées   | Produits d'inclusion   | Ingrédients technologiques  | Ingrédients céréaliers   |
|---|--|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Boulangerie : - Pains Spéciaux - Baguettes hautes saveurs</li> <li>Viennoiserie</li> <li>Pâtisserie</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gamme sans gluten et sans lactose <b>Steli</b></li> <li>Gamme à index glycémique bas <b>diabemix</b></li> <li>Produits à allégations nutritionnelles</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Levain 100% blé sublimé Tendrarom</li> <li>Levain aux 4 grains maltées fermentées : - blé, seigle, lentille rose, chanvre <b>Germinol</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gamme sucrée</li> <li>Gamme salée</li> <li>Concentrés aromatiques</li> <li>Topping</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Matières premières à action ciblée sur les farines, pâtes et produits finis : - Enzymes - Emulsifiants - Épaississants - Anti-oxydants etc.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Farines, semoules, gluten</li> <li>Graines et Flocons</li> <li>Malts et Levains</li> <li>Ingrédients biologiques</li> </ul> |

Consultez-nous également pour la formulation de produits biologiques et « Clean Label »\*\*\* sur mesure

Nos gammes

\*\*\* Produits formulés sans additif

Naviguer dans notre plaquette à l'aide des flèches





# Localisation



## Nous voir

Coordonnées GPS  
Latitude : 48.526809 - 48°31'37"  
Longitude : 4.187513 - 4°11'17"  
Autoroute : A 26 > Sortie 21

## Adresse

MILLBAKER SAS  
Z.I. LA FONDERIE B.P. 39  
10 700 TORCY LE PETIT  
France

## Contact

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

## Web & mail

 [www.millbaker.com](http://www.millbaker.com)  
[www.diabemix.com](http://www.diabemix.com)  
[www.stea-sans-gluten.com](http://www.stea-sans-gluten.com)  
[ingredient@millbaker.com](mailto:ingredient@millbaker.com)

RCS : 482 156 320 00038 de Troyes - Création graphique Homesweetcom / Takik - pour MILLBAKER - 2014

Naviguer dans notre plaquette à l'aide des flèches