



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 AOÛT 2015

### MILLBÄKER s'engage dans la démarche Bleu-Blanc-Cœur avec sa baguette concept Pepsane !

MillBäker dynamise sa gamme de pains spéciaux avec le lancement de deux produits en partenariat avec Bleu-Blanc-Cœur, la démarche Nutrition et Environnement reconnue par le Ministère de l'Agriculture et de la Santé.

La Baguette au lin Pepsane s'engage ainsi à respecter la Nature pour bien nourrir les Hommes.

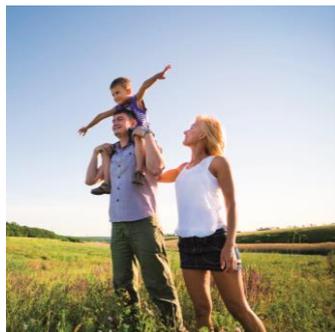
Un engagement qui intervient à trois niveaux :

- **Respect de l'environnement**



La Baguette Pepsane contient de la farine et des graines de lin issues de la filière Bleu-Blanc-Cœur. La culture du lin représente un véritable **intérêt environnemental** car elle permet entre autres de limiter les intrants en agriculture, de moins recourir à l'irrigation des parcelles et de favoriser la **biodiversité** en répondant au besoin de diversification des assolements.

- **Equilibre Alimentaire**



Les graines de lin de la baguette Pepsane sont sélectionnées pour leur **teneur naturelle exceptionnelle en Oméga 3**, des acides gras essentiels à l'homme dont les bienfaits sont prouvés scientifiquement.



La composition de la baguete Pepsane répond au cahier des charges nutritionnel strict de Bleu-Blanc-Cœur. Le consommateur est ainsi assuré de consommer un produit **équilibré et bon pour sa santé**.

Dans la droite ligne de cet équilibre nutritionnel, la Baguette Pepsane est également **Source de Fibres** !

- **Goût et Plaisir**



Pepsane c'est également l'association délicieusement gourmande et surprenante de **matières premières naturelles de haute qualité**. On retrouve ainsi dans sa composition une association de 5 graines (tournesol, soja, lin brun, lin jaune, chanvre) aux textures et saveurs variées et en particulier la **graine germée tourraillée de chanvre**. Sa texture crunchy, révélée par la chaleur délicate des épices, saura ravir les papilles des plus exigeants!

**Profitez des supports de communication** mis à votre disposition pour communiquer sur la baguette Pepsane et l'association Bleu-Blanc-Cœur (affiches, brochure, fiches commerciales, étui baguette à fenêtre, sac farine) !

*Disponible en Prémix 25 % (sac 25 kg) et en Mix 100% prêt à l'emploi (sac 25 kg).*

*Plus d'infos sur l'Association Bleu-Blanc-Cœur sur : [www.bleu-blanc-coeur.org](http://www.bleu-blanc-coeur.org)*



# Nos prochains Rendez-vous

- **IBA : Salon Leader Mondial de la Boulangerie**  
Munich – Allemagne, du 12 au 17 Septembre  
Hall 4 – Stand A487
  
- **Journées Techniques de la Meunerie et des Industries Céréalières**  
Paris – France , les 4 et 5 Novembre 2015  
Stand C31

## 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 :**

**Amélie POUX** [assistantexport@millbaker.com](mailto:assistantexport@millbaker.com)

**Tél : 03 25 37 49 36**

**Retrouvez tous nos communiqués de Presse sur notre site : [www.millbaker.com](http://www.millbaker.com)**