

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

Rhéol®

LA SOLUTION INGRÉDIENTS

+ Moderne + Impactant

MILLBÄKER relooke ses améliorants de panification RHÉOL

Spécialiste de l'innovation pour la filière blé farine pain depuis plus de 10 ans, l'industriel MILLBÄKER propose aujourd'hui à ses clients meuniers une version relookée et revisitée de sa gamme d'améliorants de panification RHÉOL.

Identité graphique, conditionnement et confort de travail au fournil ont été les trois axes de recherche et d'optimisation sur lesquels les équipes de la société agroalimentaire champenoise ont travaillé depuis plusieurs mois.

LE + TECHNOLOGIQUE

Un nouveau process permettant de réduire la pulvérulence des particules de farine complète le profil technologique de la gamme RHÉOL. Validé par l'APAVE ce nouveau procédé permet de diminuer la proportion de poussières inhalables en suspension dans l'air ambiant (par comparaison avec d'autres améliorants du marché) lors de la manipulation des améliorants RHÉOL.

LE + TECHNIQUE

Afin de toujours mieux répondre aux attentes des boulangers et faciliter leur quotidien RHÉOL garanti un effet anti-cloques en pousse contrôlée jusqu'à 72h avec :

- ✓ RHEOL MEGA LISS pour le pain courant français
- ✓ RHEOL ARTIC pour les pains spéciaux

LE + MARKETING

La gamme RHÉOL se présente désormais sous sa nouvelle version relookée pepsy et moderne, facilement visible et identifiable dans le fournil.



LE + PRATIQUE !

Plus pratique et économique les conditionnements 10 kg remplacent maintenant les anciens formats 25 kg.



Tél. : + 33 [0]3 25 37 79 37

Fax : + 33 [0]3 25 37 56 61

ingredient@millbaker.com

www.millbaker.com

A propos de Millbaker :

Basée à proximité de Troyes dans l'Aube, Millbaker est un **spécialiste de la filière blé-farine-pain**.

Parmi les **PME agro-alimentaires les plus innovantes de sa génération**, Millbaker se démarque par sa capacité à révéler les richesses gustatives, nutritionnelles et diététiques du monde végétal.

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 un **croissance à 2 chiffres chaque année** et investit 5% de ses résultats en Recherche & Développement.

Agréé **centre de formation** par le ministère de l'Economie et des Finances et le ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche, son *technical center* est équipé d'un programme d'applications spécifique et confidentiel qui lui permet d'accentuer sa politique de différenciation. Correcteurs, améliorants, préparation prêtes à l'emploi, mix diététiques, inclusions, etc. : répondant à un cahier des charges particulier, chaque nouveau concentré est conçu sur-mesure à partir d'un orgue d'ingrédients.

Contact presse :

Amélie POUX assistantexport@millbaker.com

Tél : 03 25 37 49 36

www.millbaker.com