

SOLUCIONES AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA

PANADERÍA | BOLLERÍA | PASTELERÍA

AB | MAURI



Experiencia
Global Conocimiento
Local

¡Somos expertos
en Panificación!



Con más de 100 años de experiencia, 52 fábricas y ventas en más de 90 países, AB Mauri es uno de los mayores fabricantes del mundo de levaduras e ingredientes de panificación y pastelería.

AB Mauri aporta al sector la experiencia y la capacidad tecnológica que nuestros investigadores desarrollan día a día.

AB Mauri dispone de 2 centros tecnológicos: el centro Sidney Technical Centre (STC), en Sidney (Australia), que tiene por objeto la investigación y desarrollo en levaduras, y el centro Mauri Research Technology (MRT), ubicado en Holanda, cuyas principales líneas de investigación son la mejora y desarrollo de ingredientes de panificación para poder ofrecer nuevas soluciones tecnológicas.



An AB MAURI Bakery Ingredients business

NUESTRA MANERA DE TRABAJAR CONTIGO

Añadimos valor, más allá de ofrecerte ingredientes.





Nuestra visión

Ser el **Líder global** en el desarrollo & crecimiento del negocio de panificación, bollería y pastelería.

Nuestra misión

Aportar valor a lo largo de toda la cadena de panificación, a través de nuestros productos, servicios y equipo humano.

Nuestros valores

Somos **ambiciosos, colaborativos y éticos**. Apuntamos alto, trabajamos juntos y hacemos las cosas bien.

HAY MUCHAS RAZONES PARA ELEGIR AB MAURI

Nuestra metodología de trabajo se adapta a todos los procesos y tipo de clientes. Todos los departamentos trabajan conjuntamente con el único objetivo de satisfacer las necesidades de nuestros clientes.



ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification



OHSAS 18001
BUREAU VERITAS
Certification



1

Evaluación de producto

Expertos de ABM analizarán tu producto actual, trabajando conjuntamente para determinar y entender los requerimientos específicos y oportunidades de desarrollo.

2

Evaluación de procesos y equipamientos

Expertos de ABM analizarán todos tus procesos, utilizando herramientas de diagnóstico y su experiencia.

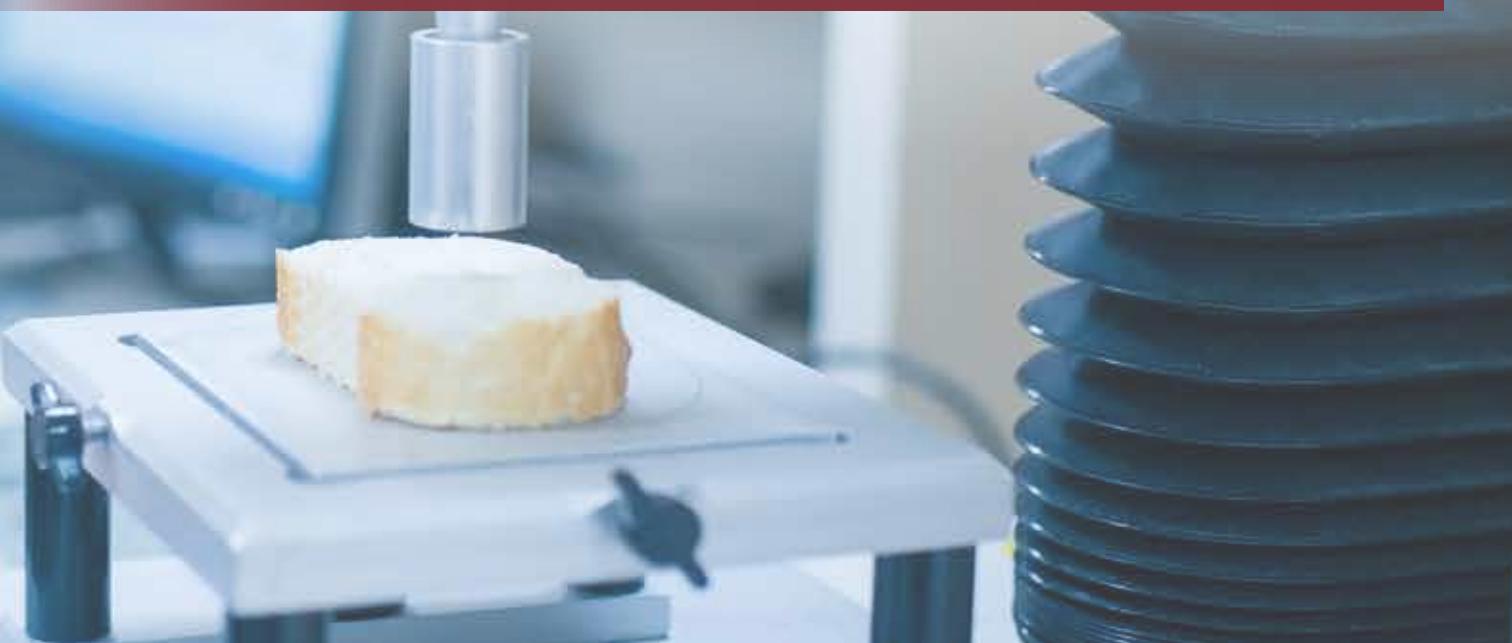
3

Optimización de fórmulas

Trabajamos conjuntamente contigo para optimizar la fórmula acorde con los requisitos del producto final, buscando la mejor calidad al menor coste.

QUÉ TE OFRECEMOS:

Levadura; mejorantes; mixes de panadería; pastelería; masas madre; desmoldeantes y aceites lubricantes; conservantes y otros productos.



LEVADURAS

Amplia gama de levaduras disponible, ideal para encontrar la solución más idónea a cada tipo de proceso de panadería.

Prensada. Disponemos también de una gama específica para masas azucaradas, para aquellos elaborados de bollería que contengan entre el 8% y el 30% de azúcar.



Líquida. Disponible tanto para fermentaciones de actividad estándar como de alta actividad, así como para masas azucaradas y resistente a conservantes.

Granulada. Nuestras levaduras están disponibles en formato granulado, en un innovador envase que aumenta la vida útil del producto en 10 días y mejora su dosificación.

Seca. Levadura seca biológica activa instantánea, para todo tipo de procesos de panificación. Producto de larga duración que no necesita frío para su conservación.

Seca inactiva. Es una levadura biológica desactivada que permite reducir el tiempo de amasado y aumentar la extensibilidad de las masas fermentadas y hojaldradas. Muy adecuado para elaboración de baguettes y masas laminadas.





MEJORANTES

Tenemos a tu disposición una amplia gama de mejorantes específicos y altamente tecnológicos. Desarrollamos asimismo **fórmulas a medida** acordes con tus necesidades, específicamente diseñadas para tus procesos de producción y tipo de elaborados.

Descubre qué mejorante es el que mejor encaja con tu negocio. Te ofrecemos soluciones de todo tipo...

En función de sus **ingredientes**: enzimáticos; emulgentes; Clean Label; masas madre; sin ácido ascórbico.

En función de su **aspecto y dosificación**: polvo; líquido; granulado; concentrados; diluidos.

En función de sus beneficios en el **proceso** o en el **elaborado final**: amasado; extensibilidad; corrección de harinas; ternura; estructura; conservación; aroma; color; mejora de la corteza/miga.

En función del **proceso de elaboración**: procesos altamente mecanizados; precocido; fermentación controlada o diferida; masa congelada.

MIXES DE PANADERÍA

Disponemos de una amplísima gama de mixes de panadería, muy fáciles de utilizar y elaborados con ingredientes de alta calidad, que te facilitarán enormemente tu trabajo y te permitirán ofrecer multitud de variedades de pan. Siempre preocupados por satisfacer las necesidades del consumidor final, en nuestra gama puedes encontrar desde mixes de pan tradicionales, hasta los más novedosos, aportando sabores y texturas diferentes, para aquellos consumidores más abiertos a nuevas experiencias de consumo.



BAGUETTE



RÚSTICOS



PANES BLANDOS



SEMILLAS Y CEREALES



SALUDABLES



FIBRAS



PANES ALEMANES



PANES ESPECIALES



GRANOS ANCESTRALES



PASTELERÍA

SDELI, nuestra marca de pastelería, ofrece una gama de productos de calidad, adecuados para la elaboración de todo tipo de productos de pastelería. Su facilidad de uso, buen comportamiento, sabor y aroma, garantizan buenos resultados.



MIXES PARA BIZCOCHOS



CAKES



MIXES PARA BRIOCHE



PANETTONE



CREMAS PASTELERAS



GELATINAS



AZÚCARES



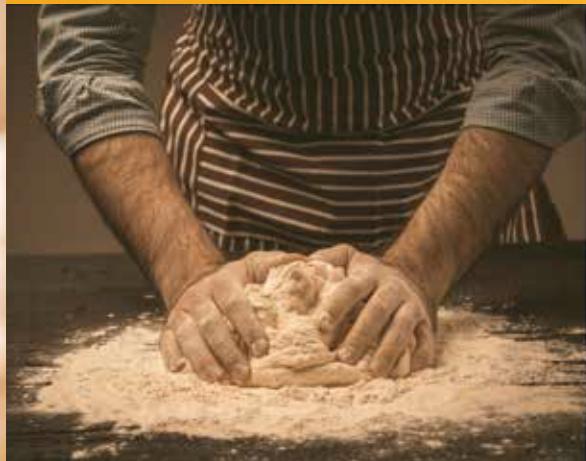
RELENOS DE FRUTA



BOLLERÍA SALADA

MASAS MADRE

Las masas madre son una categoría de ingredientes creciente, impulsada por la demanda de los consumidores, que buscan valor añadido e ingredientes naturales.



Nuestras masas madre se elaboran a partir de procedimientos de fermentación altamente controlados, con cereales especialmente seleccionados para que los elaborados tengan las características adecuadas de sabor, aroma, desarrollo de la masa y conservación, consiguiendo así un mejor pan. Descubre cual de todas nuestras opciones se adapta mejor a tus necesidades.



MEZCLAS DE SEMILLAS

Preparados de semillas para añadir en la masa y/o decorar pan y panecillos, listos para usar. Ideales para decorar o como ingrediente para mezclar en la masa. Permiten convertir una masa de pan común en un pan especial de semillas. También adecuados para bollería dulce o salada, e incluso para incluir en batidos tipo muffins o cakes.



HARINAS ESPECIALES Y COMPLEMENTOS

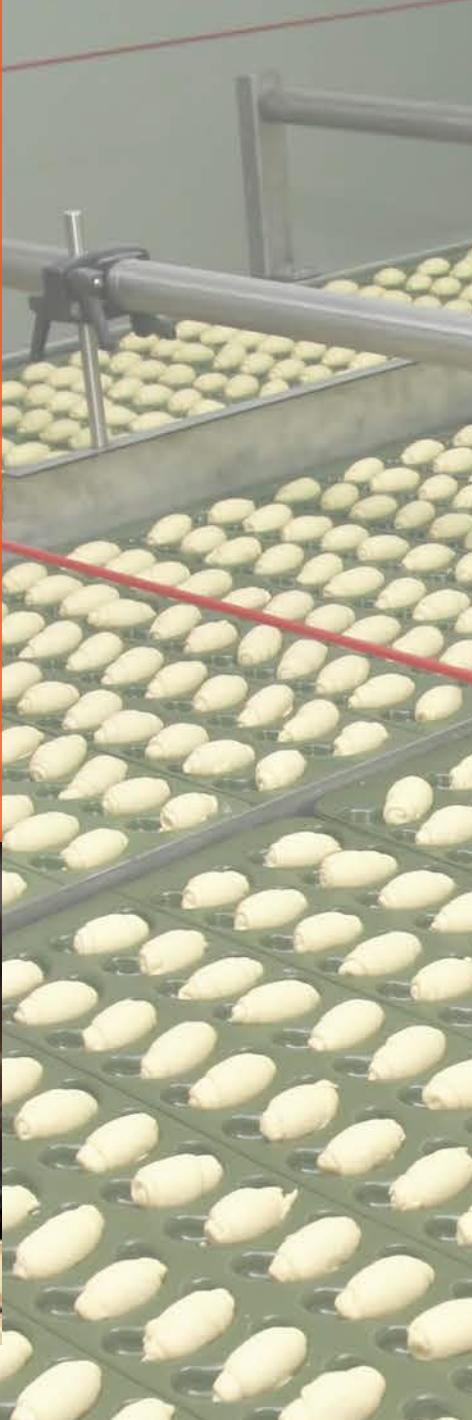
Si lo que necesitas es darle un toque diferente a tus panes y preparar elaboraciones que te diferencien del resto, podemos ofrecerte complementos para aplicar a tu gusto. Tenemos soluciones para panes de semillas y cereales, panes rústicos, con fibras o panes blandos, así como harinas especiales (espelta, centeno, malteadas...) para preparar elaborados de valor añadido.

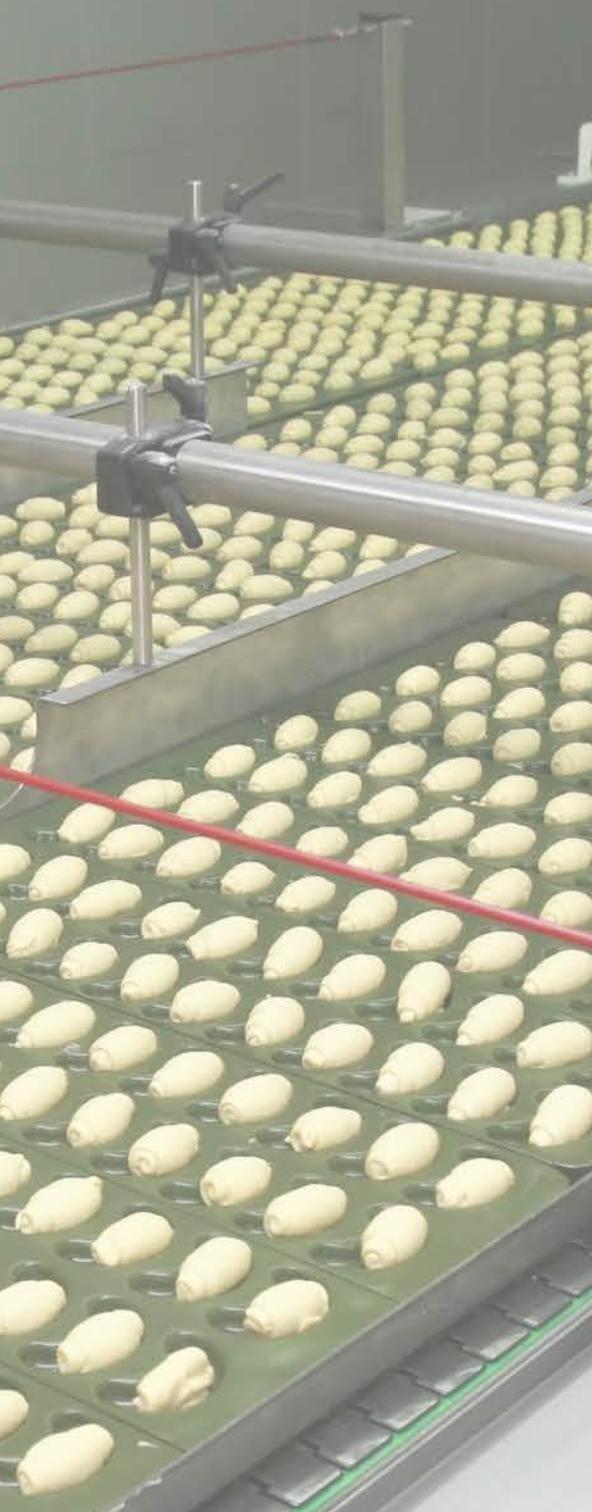
DESMOLDEANTES Y ACEITES LUBRICANTES

Dentro de nuestro portfolio puedes encontrar una grandísima oferta de productos para el desmoldeo de elaborados y la lubricación de maquinaria. Te ofrecemos productos específicos para cada proceso y adaptados a cada especialidad, incluso a las condiciones más extremas.

- DESMOLDEADORES ANHIDROS
- EMULSIONES
- LUBRICANTES MINERALES
- LUBRICANTES VEGETALES
- DIVERSIDAD DE VISCOSIDADES
- SOLUCIONES A MEDIDA PARA TODO TIPO DE APLICACIONES

*Pan común; Pan especial envasado; Bollería;
Pastelería; Galletas; Turrones; Caramelos y
golosinas; Elaborados de difícil desmoldeo*





CONSERVANTES

En función del tipo de elaborado y requisitos de etiquetado, podemos ofrecerte:

- Propionatos
- Ácido sóblico recubierto
- Conservantes naturales

AB | MAURI

We know baking!

¡Descubra más aquí!



C./ Levadura, 5 - 14710 Villarrubia - Córdoba | Tel. 902 360 677 - 957 327 001 | pedidos@abmauri.com