

soluciones & INGREDIENTES

para la cadena trigo - harina - pan - pastelería - catering

COLECCIÓN
2023-2024
#10



Un producto *estrella*
hecho arte



Un producto estrella
hecho arte

Hoy día, a través de lo que deciden comer, las personas exponen su estilo de vida, el compromiso con unos valores sostenibles y la búsqueda de placeres equilibrados.

La estructura de las comidas se vuelve más abstracta y, en consecuencia, los aperitivos cobran mayor importancia. Cada vez más personas prefieren productos « mini », pues ofrecen una paleta de sabores más amplia y más oportunidades de disfrutarlos, sin sentimiento de culpa y de manera más económica.

Quieren snacks que entren tan bien por el ojo como por la boca, con sabores clásicos u otros más sorprendentes y con una variedad de texturas, desde las más tiernas y fundentes hasta las más crujientes. Buscan recetas de origen vegetal, se fijan en los valores nutricionales y en la huella de carbono de lo que consumen. Los profesionales de la industria ven en todas estas características oportunidades para destacar.

EUROGERM ha elaborado un catálogo de ingredientes y soluciones apetecibles que pueden servir de inspiración y proporcionar la materia prima necesaria a cualquier artista molinero, panadero o repostero para crear una gama completa de productos estrella. Al contar con una paleta de aromas, texturas y colores diversos, podrán convertir sus deliciosas creaciones en auténticas obras de arte únicas, exclusivas y a medida.

Productos estrella, hechos arte!



LAS « TENDENCIAS BAGUETTE » ...

EUROGERM te acompaña innovando, diseñando, transformando, reformulando... soluciones personalizadas.



La creatividad como fuente de innovación

4 - 6

Innovación Originalidad

- SUAVE PAN MALTEADO
- BOLLOS ALVEOLADOS
- AUTHENTIC BREAD CS
- UNA EXPLOSIÓN DE TEXTURAS
- TARTA DE HOJALDRE
- BRIOCHE HÍBRIDO DE TEXTURA VINTAGE
- TORTILLA
- MINI BEIGNET

El poder del mundo vegetal

7

Veggie Flexi

- FOCACCILLE VEGAN
- MUFFINS VEGANOS
- COOKIES VEGANAS

Con todos los sentidos

8 - 9

Placer Sensorial

- CROUSTIMIX
- FLAT MUFFIN
- SEDUCTIVE BREAD
- VIGNERON
- STIMULE BREAD

10 - 11

DESTACADO Productos estrella en todos los cielos del mundo

- ENERGY BREAD
- SPELT BREAD
- TOPPINGS DE PASTA RECICLADA
- PANECILLO DE VIENA
- GARLIC LOAF
- LAYERS CAKE
- SIROP 3 LECHE
- LEGACY KETO COOKIE MIX
- XUXO
- PAN DE MUERTO
- BOLO INDUSTRIAL
- MILK TART

La alimentación, fuente de bienestar

12 - 13

Nutrición Salud

- PAN DE MOLDE ALTO PROTEICO NUEVA GENERACIÓN
- BUN ZEN
- BOLLO Y CROISSANT KETO
- COOKIE KETO

Etiquetado optimizado

14 - 15

Transparencia Naturalidad

- MEJORANTE PARA PAN BLANDO
- BRIOCHE SIN HUEVO, SIN MANTEQUILLA, SIN AZÚCAR
- BRIOCHE CON REDUCCIÓN DE HUEVO, DE MANTEQUILLA, DE AZÚCAR

El medio ambiente como motivación principal

16 - 17

Sostenible Responsable

- MEJORANTE TECNOLÓGICO NUEVA GENERACIÓN PRECOCIDO CONGELADO
- MEJORANTE COLOR CRUST
- PAN ESPECIAL DE GRANO ANCESTRAL
- PANECILLO DE LEGUMBRES
- HOJALDRES BIO

Optimización de costes y recetas

18

Reformulación Rendimiento

- VARIEDAD DE TEXTURAS
- MEUSNIER
- LOS CHINOIS

Siente la libertad

19

Free From

- BIZCOCHOS Y MUFFINS SIN AZÚCARES
- COOKIES SIN AZÚCAR
- MUFFINS SIN AZÚCAR
- PAN DE MOLDE SIN AZÚCARES NI GRASAS

...¡Haga su elección!

Nuestros equipos están a su disposición para adaptar nuestra selección de productos en función de sus mercados y para diseñar soluciones personalizadas.

A causa de la normativa nacional aplicable, los productos presentados en este folleto pueden no estar permitidos en algunos países. Por favor, consulte la normativa local aplicable y no dude en ponerse en contacto con EUROGERM en caso necesario.

Innovación Originalidad

La creatividad como fuente de innovación

BOLLOS ALVEOLADOS

ADDIGERM BURGER ALVEOLES 10% (REF 41966)

Bollos alveolados.

Con la premezcla **ADDIGERM BURGER ALVEOLES 10%** (10% en peso de harina) podrás conseguir bollos esponjosos con miga alveolada e irregular.



SUAVE PAN MALTEADO

ADDIGERM SEEDS SWEET MALTED 25% (REF 40724)

Un bollo gourmet que combina suavidad, semillas crujientes y notas malteadas.

Con la premezcla **ADDIGERM SEEDS SWEET MALTED 25%** podrás elaborar un pan con delicadas notas malteadas, una miga en tono ámbar y una esponjosidad incomparable. Esta premezcla permite una experiencia gustativa única con las semillas de calabaza y mijo, las pipas de girasol y la linaza amarilla, que aportan un agradable toque crujiente.



AUTHENTIC BREAD CS

ADDIGERM AUTHENTIC FROZEN BAG 5% (REF 42046)

Pan crudo congelado de miga alveolada: ¡un desafío tecnológico!

El mejorante **ADDIGERM AUTHENTIC FROZEN BAG 5%** (5% en peso de harina) está diseñado para elaborar panes crudos congelados con miga alveolada, tanto para la cocción por conducción (horno de pisos) como por convección (horno de ventilador). Este mejorante produce una corteza dorada y crujiente y una miga cremosa con ligeras notas de mantequilla y avellanas, para una experiencia gustativa incomparable.



El arte De la TEXTURA



UNA EXPLOSIÓN DE TEXTURAS

Toda una gama de texturas, ¡especialmente para galletas!

Una selección de texturas especialmente adecuadas para la creación de galletas. Elige la textura o las texturas que más te gusten entre nuestra gama de mezclas, de las que te encantará su facilidad de uso.

- A** **EGGLESS SPONGE CAKE** (REF 28277) Textura suave y fundente para una genovesa suave y esponjosa sin huevos, versión sin huevos con **SPONGE CAKE EGGLESS**
- B** **YOGHURT CAKE MIX** (REF 35935) Textura fundente para un bizcocho de yogur extrahúmedo con **YOGHURT CAKE MIX**
- C** **CHIFFON CAKE MIX ALL IN** (REF 37333) Textura suave y muy ligera para un bizcocho de gasa esponjoso, más húmedo que una genovesa con **CHIFFON CAKE MIX ALL IN**
- D** **INSTANT ANGEL CAKE** (REF 38886) Textura muy aireada y ligera para un angel cake suave y fundente con **INSTANT ANGEL CAKE**
- E** **GENOISE PREMIUM** (REF 29552) Textura suave y fundente para una genovesa suave y fundente, versión natural **GENOISE PREMIUM**, sabor chocolate **GENOISE CHOCO MEDIUM** **F** **GENOISE CHOCO MEDIUM** (REF 31863)
- G** **INSTANT FINANCIER** (REF 35690) Textura húmeda y esponjosa para un bizcocho financier fundente con **INSTANT FINANCIER**
- H** **CREA'JOCONDE** (REF 41226) Textura fundente para un bizcocho « Gioconda » suave con un delicioso sabor a almendra **CREA'JOCONDE**

Variedad de texturas y preparaciones personalizables según tus gustos para una repostería creativa.



TARTA DE HOJALDRE

ADDIGERM FLEUR DE NOIX 4% (REF 42082)
WALNUT CAKE MIX (REF 39805)

El toque de frutos secos para realzar tus hojaldres.

Con el mejorante **ADDIGERM FLEUR DE NOIX 4%** (4% en peso de harina) conseguirás que tus hojaldres queden perfectamente subidos y crujientes, con el sabor a nuez ya integrado en la preparación. Mejora el manejo de la masa, el crujiente del producto acabado y añade un irresistible toque a nuez a tus hojaldres. Aprovecha la masa del **WALNUT CAKE MIX** para hacer una masa hojaldrada con un centro de pastel de nuez suave, fundente y sabroso, con trocitos de nuez.



BRIOCHE HÍBRIDO DE TEXTURA VINTAGE

FLUFFY MIX 100% (REF 39416)

Una delicia multiusos de textura híbrida.

El **FLUFFY MIX 100%** es un preparado de pastelería listo para usar, utilizado en este caso con fermentación (levadura panificable) para un resultado final que ofrece una textura totalmente nueva: mitad brioche/mitad espumosa. Vierte la masa en un molde de tu elección para producir pequeñas piezas: minimuffins, cupcakes, minipanettones, bases de tartaletas... que pueden utilizarse como bases para rellenos.

Innovación Originalidad

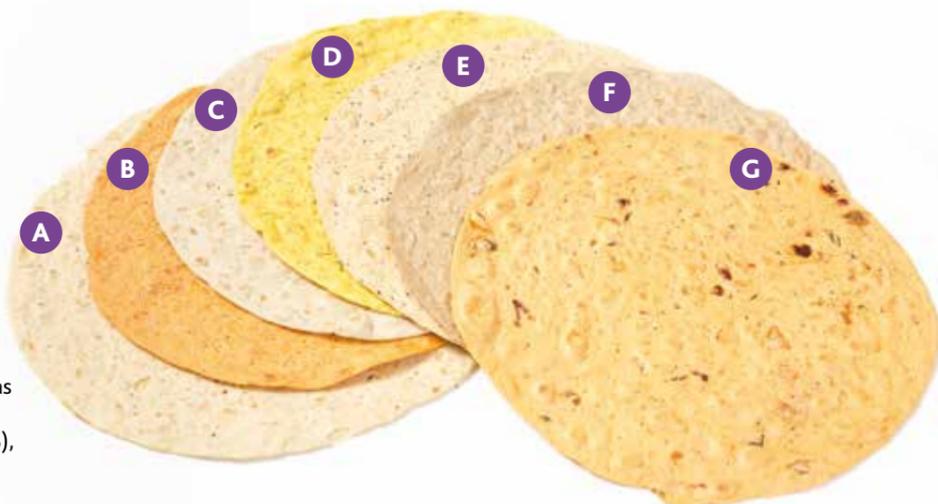
La creatividad como fuente de innovación

Una paleta de colores ESTELARES

TORTILLA

Próximo destino: las sabrosas y coloridas tortillas de todos los sabores.

Gracias a las variedades gourmet de la gama **ADDIGERM TORTILLA** podrás preparar sabrosas tortillas con el equilibrio perfecto de suavidad. Su textura suave y fresca las hace fáciles de usar: para untar, rellenar y enrollar. Lleva a tus papilas gustativas de viaje con nuestros 7 sabores: tortilla con legumbres (**ADDIGERM PULSI TORTILLA 15%**), tortilla con semillas de cáñamo, harinas fermentadas de avena y trigo y copos de avena (**ADDIGERM EUROPA TORTILLA 15%**), sabor paprika y semillas de teff (**ADDIGERM AFRICA TORTILLA 12,5%**), con harinas de arroz fermentadas y tostadas (**ADDIGERM ASIA TORTILLA 15%**), tortilla con notas picantes, sabor trigo sarraceno (**ADDIGERM BUCKWHEAT TORTILLA 12,5%**), sabor barbacoa: pimientos, tomates, tomillo, pimentón, cebolla y albahaca (**ADDIGERM BARBECUE TORTILLA 10%**), sabor picante: con semillas de chía, maíz tostado, chips de maíz y curry (**ADDIGERM AMERICA TORTILLA 15%**).

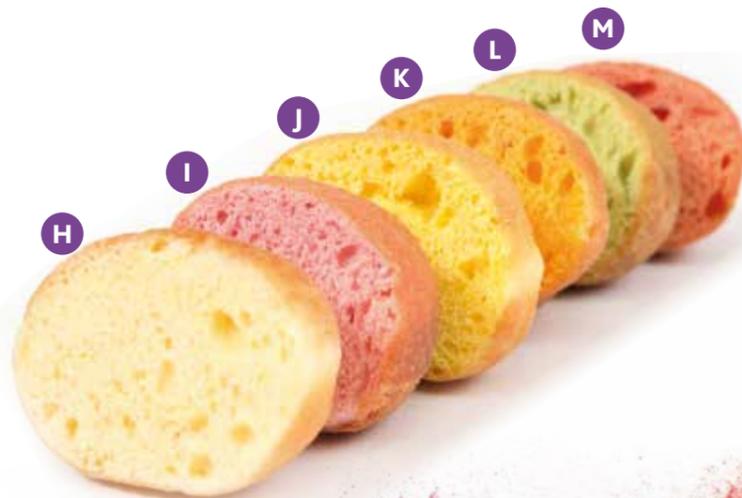


- A **ADDIGERM PULSI TORTILLA 15%** (REF 42054)
- B **ADDIGERM EUROPA TORTILLA 15%** (REF 42058)
- C **ADDIGERM AFRICA TORTILLA 12,5%** (REF 42057)
- D **ADDIGERM ASIA TORTILLA 15%** (REF 42056)
- E **ADDIGERM BUCKWHEAT TORTILLA 12,5%** (REF 42059)
- F **ADDIGERM BARBECUE TORTILLA 10%** (REF 42052)
- G **ADDIGERM AMERICA TORTILLA 15%** (REF 42055)

MINI BEIGNET

La vida a todo color de manera natural con las mejores miniberlinas.

Con el mejorante **ADDIGERM MINI BERLINER 10%** (10% en peso de harina) podrás hacer mini berlinas que garantizarán una experiencia gustativa única con el mejor rendimiento tecnológico, y sin levadura química. Combina este preparado con una de las premezclas de la gama **SOLUTE NAT COLOUR** para darle un color natural a las mini berlinas y alegrar tus surtidos de dulces. Rosas, amarillas, naranjas, verdes o rojas. ¡Disfruta a lo grande con estas miniberlinas!



- H **ADDIGERM MINI BERLINER 10%** (REF 42061)
- I H + **SOLUTE NAT COLOUR PINK 1%** (REF 33047)
- J H + **SOLUTE NAT COLOUR YELLOW 1%** (REF 33044)
- K H + **SOLUTE NAT COLOUR ORANGE 2%** (REF 33045)
- L H + **SOLUTE NAT COLOUR GREEN 1,5%** (REF 33050)
- M H + **SOLUTE NAT COLOUR RED 2%** (REF 33048)

Veggie Flexi

El poder del mundo vegetal



FOCACELLE VEGAN

La receta ideal para un brunch, una merienda o un picnic vegano.

Con el mejorante **ADDIGERM FOCACELLE VEGAN 5%** (5% en peso de harina) se puede elaborar una base de bocadillo con aceite de oliva y una textura suave y esponjosa. Para dar un toque personal a tus focaccias, elige uno de los **CROUSTIMIX: SPICY PSP, CRUST & FRESH, MEDITERRANEEN U OLIVE**.

- N **ADDIGERM FOCACELLE VEGAN 5%** (REF 42041)
- O N + 10% **CROUSTIMIX SPICY PSP** (REF 40257)
- P N + 25% **CROUSTIMIX CRUST & FRESH** (REF 39121)
- Q N + 10% **CROUSTIMIX MEDITERRANEEN** (REF 39399)
- R N + 20% **CROUSTIMIX OLIVE** (REF 25803)



MUFFINS VEGANOS

VEGAN MUFFINS (REF 42129)

¡Muffins veganos deliciosos!

Con el preparado **VEGAN MUFFINS** podrás hacer muffins veganos deliciosos con la textura de los auténticos muffins estadounidenses. El preparado **VEGAN MUFFINS** es la alternativa vegana a los muffins tradicionales y combina a la perfección con cualquier complemento o relleno vegano que a ti te guste.

COOKIES VEGANAS

VEGAN COOKIES (REF 42070)

¡Las cookies veganas más deliciosas!

Con el preparado **VEGAN COOKIES** podrás hacer cookies veganas increíbles. Crujientes por fuera, blanditas por dentro y con el mismo sabor que las originales, notarás el aroma natural con sabor a vainilla. ¡Añádeles lo que quieras! Te sugerimos: pepitas de chocolate o incluso virutas de praliné rosa.

Placer Sensorial

Con todos los sentidos

El arte de la PERSONALIZACIÓN

Productos estrella con toques de creatividad. ¡Qué arte!



CROUSTIMIX

CROUSTIMIX TOP'SEEDS (REF 42090)

¡Lleva tus dulces a otro nivel con nuestras deliciosas semillas tostadas que les darán un toque crujiente!

El preparado CROUSTIMIX TOP'SEEDS aporta un toque crujiente a tus recetas si se utiliza como cobertura o bien en la masa. Está elaborado con semillas de calabaza, semillas de amapola y semillas de sésamo trituradas y tostadas. Apto para dietas veganas.

Consejo: combina de maravilla con el FLAT MUFFIN DE LIMÓN.

FLAT MUFFIN

Muffin marmoleado, muffin de limón y semillas de amapola, muffin de chocolate... ¡vuelve a los postres clásicos en versión flat muffin!

La gama FLAT MUFFIN con aromas naturales es un preparado todo en uno sin emulsionantes con el que se pueden hacer muffins planos con una textura que se deshace en la boca, perfectos para comerlos sobre la marcha. Revive el clásico pastel de amapola y limón con el FLAT MUFFIN LEMON de fantástica miga amarilla que combina una textura esponjosa con el crujiente de la cobertura CROUSTIMIX TOP'SEEDS. Elige el sabor de FLAT MUFFIN que más te guste: CHOCOLATE, VAINILLA y NARANJA. También puedes mezclar los preparados (por ejemplo, chocolate con vainilla) para obtener un flat muffin marmoleado y añadir un toque de fantasía a tus dulces.

- A FLAT MUFFIN LEMON (REF 42098)
- B FLAT MUFFIN CHOCOLATE NV (REF 42101)
- C FLAT MUFFIN VAINILLA NV (REF 42100)
- D FLAT MUFFIN CHOCOLATE NV (REF 42101) + FLAT MUFFIN VAINILLA NV (REF 42100)
- E FLAT MUFFIN ORANGE (REF 42099)

SEDUCTIVE BREAD F

SEDUCTIVE BREAD 100% (REF 41976)

Un pan seductor con notas afrutadas, especiadas y malteadas.

SEDUCTIVE BREAD 100% es la mezcla ideal para elaborar este pan especial con el precioso color ámbar de las harinas de cereales malteados tostados. Las semillas de calabaza, de girasol, sésamo, lino marrón y amapola aportan un toque crujiente, mientras que el arándano rojo y el albaricoque añaden un toque dulce y ligeramente ácido a un pan crujiente que revela notas dulces de malta con un toque de frescor especiado procedente del cardamomo. Es un pan fácil de untar que revela todos sus aromas al tostarlo. Se conserva bien, por lo que se puede disfrutar durante más tiempo.

VIGNERON G

CF VIGNERON 30% (REF 39819)

Le Vigneron, jartesanía sin igual!

Con el premix CF VIGNERON 30% a base de harina de centeno, maíz morado y especias como el cilantro, el anís verde, el jengibre, el comino, la canela y el anís estrellado, podrás elaborar este pan tan original con notas cálidas y acogedoras para el invierno. Su corteza crujiente, su miga de color vino, sus aromas especiados y el plus de las almendras, los higos y las pasas sultanas confieren a Le Vigneron un carácter sorprendente que deleitará la vista y el paladar de cualquier amante de una nueva tradición.

STIMULE BREAD H

STIMULE BREAD 25% (REF 41975)

Pan especial de jengibre sutilmente especiado para estimular los sentidos.

Con la premezcla STIMULE BREAD 25% se puede hacer un pan especial con las notas estimulantes del jengibre combinadas con el ligero sabor de la pimienta negra. Su ligero crujido y su miga fresca y delicadamente ambarina, combinados con el crujido de las semillas tostadas de chía y sésamo, harán las delicias de los amantes de los sabores originales.

DESTACADO

Productos estrella en todos los
cielos **DEL MUNDO**

ENERGY BREAD **A** 🇺🇸

ADDIGERM ENERGY BREAD 20% (REF42000)

Placer Sensorial

Miga aireada y multicereales.

La premezcla **ENERGY BREAD 20%** (20% en peso de harina) es un preparado especial para panes de semillas y cereales, con una miga muy aireada y flexible y un ligero sabor especiado. Contiene semillas de girasol y de lino marrón.

SPELT BREAD **B** 🇩🇪

ADDIGERM SPELT BREAD 5% (REF 42097)

Placer Sensorial

Pan versátil y delicioso para todas las comidas.

En forma de panecillo o de pequeña baguette, solo o con semillas, miel o trocitos de chocolate en la receta: nuestro mejorante **ADDIGERM PAN DE ESPELTA 5%** permite crear un pan de espelta que se adapta a todas las comidas. La combinación perfecta de una miga suave y sabrosa y una corteza crujiente dejará satisfechos a todos los clientes. Posible adaptación para veganos.

TOPPING DE PASTA RECICLADA **C** 🇨🇦

EGANMIX TOP NEUTRAL | EGANMIX TOP FINES HERBS
EGANMIX TOP CHEESE

Placer Sensorial

Toppings económicos y ecológicos.

Elaborados a partir de masa reciclada, cuentan con una textura crujiente que mejora el aspecto y la calidad del pan. Nuestros toppings **EGANMIX TOP** están hechos para utilizarse en panes de un día y no son adecuados para panes que vayan a ser envasados.

PANECILLO DE VIENA **D** 🇪🇸

ADDIGERM VIENA EXPRES CL 2,5%

Placer Sensorial

Una merienda tierna y sabrosa.

El **PANECILLO DE VIENA** es popular por su corteza blanda y su miga esponjosa que se consiguen añadiendo grasa y azúcar a la masa; ingredientes que también aportan sabor y aceleran el horneado.

GARLIC LOAF **E** 🇬🇧

ADDIGERM GARLIC LOAF 2% + CROUSTIMIX GARLIC & HERBS 2%

Placer Sensorial

Pan francés de ajo y hierbas con opción de queso.

Pan francés largo y esponjoso relleno de una cremosa mezcla de mantequilla, ajo y hierbas. Suele recalentarse en un braai (barbacoa). Se le puede añadir queso para obtener un pan de ajo y hierbas con queso.

LAYERS CAKE **F** 🇨🇦

LAYERS CAKE RYE/COCOA/BLUEBERRY
LAYERS CAKE RYE/COCOA/GOLDEN BERRY
LAYERS CAKE SOURDOUGH/COCOA/COCONUT
LAYERS CAKE VANILLA/QUINOA THREE COLORS OF QUINOA

Sostenible Responsable

Deliciosas tartas personalizadas con este bizcocho a capas húmedo y esponjoso.

Nuestra base **EGANMIX LAYER** es una mezcla para tartas húmeda y esponjosa que te permitirá crear una amplia variedad de tartas y decoraciones. Fácil de usar.

SIROP 3 LECHE **G** 🇨🇦

3 LECHE SYRUP

Placer Sensorial

¡Un postre esponjoso y lácteo!

El sirope en polvo **3 LECHE** es perfecto para preparar el tradicional pastel « 3 leches ». Las principales ventajas con respecto al sirope líquido son: que es más económico, que se reduce el desperdicio de producto al permitir preparar la cantidad exacta necesaria sin refrigeración previa, y que se requiere menos espacio de almacenamiento.

LEGACY KETO COOKIE MIX **H** 🇺🇸

ADDIGERM KETO COOKIE MIX

Nutrición Salud

Una cookie excelente con menos de 1,5 g de carbohidratos netos por galleta de 30 g.

El **ADDIGERM KETO COOKIE MIX** es una mezcla fácil de usar que hace deliciosas galletas keto, suaves, dulces y con sabor a nueces. Solo tienes que añadir huevos, agua y mantequilla. También puedes ponerles pepitas de chocolate y nueces keto. Con esta mezcla se puede crear una gran variedad de productos deliciosos.

XUXO **I** 🇪🇸

ADDIGERM CROISSANT EM 6% + SOLUTEC CREMA PLUS

Reformulación Rendimiento

Un desayuno dulce y sabroso.

Nuestro preparado **XUXO** es perfecto para un desayuno dulce y sabroso. Por lo general suele estar relleno de crema pastelera, pero puede recubrirse de chocolate o rellenarse con otro tipo de rellenos dulces. Las recetas se pueden adaptar para personas veganas y sin gluten bajo petición.

PAN DE MUERTO **J** 🇲🇽

MIX PAN DE MUERTO

Placer Sensorial

¡Un bocado de México!

El **PAN DE MUERTO** es un pan dulce típico mexicano para el Día de los Muertos. Tradicionalmente, se cubre de azúcar o semillas de sésamo, pero hoy en día puede rellenarse con dulces y crema de queso. La forma circular del famoso pan simboliza el ciclo de la vida y la muerte. En la parte superior central, un pequeño círculo representa la calavera; las cuatro « canelillas » aluden a los huesos y las lágrimas derramadas por los que ya no están con nosotros.

BOLO INDUSTRIAL **K** 🇧🇷

SOLUTEC MONO S900 + SOLUTEC CONSERVALL EXTRA BR
+ ADDIGERM FRESH CAKE SC 0305 + GERMIX LEV CAZ
(O+ INSTANT CHOC EXTRA)

Reformulación Rendimiento

Pasteles con sabor a naranja o chocolate, como en casa.

Los pasteles industriales son prácticos cuando no se tienen a mano los ingredientes y el equipo para hacerlos en casa. Ahora podemos encontrar opciones con rellenos y coberturas, sin azúcar, sin gluten, sin huevo y sin lácteos.

MILK TART **L** 🇬🇧

MILK TART BASE MIX 100% + MILK TART CUSTARD MIX

Placer Sensorial

Pastel de leche relleno y espolvoreado con canela.

Una base de tarta dulce con un relleno cremoso y buenísimo, ligera textura láctea, tradicionalmente coronado con canela espolvoreada. La **MILK TART** también puede hacerse vegana.



Nutrición Salud

La alimentación, fuente de bienestar

El arte del
EQUILIBRIO



PAN DE MOLDE ALTO PROTEICO NUEVA GENERACIÓN **A**

ADDIGERM PROTEIN SLICED BREAD 50%
NEW (REF 42060)

Un pan con semillas rico en proteínas.

Con el premix ADDIGERM PROTEIN SLICED BREAD 50% NEW podrás hacer pan de molde de larga duración. Este responde a las necesidades específicas de los consumidores activos que desean mantenerse en forma y para quienes una alimentación rica en proteínas supone un buen medio para conseguirlo.

BUN ZEN **B**

PLAISANT BURGER ZEN 30% (REF 42008)

Bollo con semillas de cáñamo y amapola.

Utiliza el preparado PLAISANT BURGER ZEN 30% para elaborar un bollo Le Zen bonito, saludable y sabroso. Te encantará su suavidad, sus notas de cáñamo y amapola, y sus cualidades nutritivas como fuente de magnesio¹ y zinc². La combinación de diferentes ingredientes de cereales y semillas específicas (cáñamo tostado, amapola azul y girasol) puede aportar grandes beneficios nutricionales si se sigue estrictamente la receta.

¹el magnesio contribuye a una función psicológica normal.

²el zinc contribuye a una función cognitiva normal.

La dieta cetogénica (en inglés keto) se basa en el principio de reducir el consumo de carbohidratos para que nuestro cuerpo queme más grasas para obtener energía.

BOLLO Y CROISSANT KETO

Bollo y croissant de semillas con bajo contenido en carbohidratos.

Con el preparado ADDIGERM BUN KETO 100% puedes hacer un bollo de semillas suave y fundente, mientras que con el preparado ADDIGERM CROISSANT KETO 100% se puede elaborar un croissant de semillas crujiente que se deshaga en la boca. Ambos preparados cuentan con características similares: son bajos en carbohidratos, ricos en fibra, enriquecidos con grasa y una gran fuente de fósforo, por lo que cumplen los requisitos de la dieta cetogénica.

C ADDIGERM BUN KETO 100% (REF 41978)

D ADDIGERM CROISSANT KETO 100% (REF 42018)



COOKIE KETO **E**

KETO COOKIE MIX (REF 42102)

Hacer pasteles con una dieta cetogénica.

Con el preparado todo en uno KETO COOKIE MIX podrás hacer cookies deliciosas ricas en fibra. Entran en la categoría de repostería cetogénica al tener solo un 35% de carbohidratos¹ y ¡sin azúcares añadidos! Te sugerimos incluir nueces pecanas.

¹Los valores nutricionales se han calculado de acuerdo con la normativa europea 1169/2011

Transparencia Naturalidad

Etiquetado optimizado

Nuestra tendencia Clean Label se convierte en « Transparencia Naturalidad ».

Evolucionamos hacia una tendencia « Transparencia Naturalidad » y nos centramos en las grandes necesidades de las personas que desean consumir productos más naturales, un etiquetado optimizado y una comunicación honesta y sincera. Un abastecimiento de ingredientes específicos y una formulación a medida nos permite elaborar los productos de esta tendencia en un nivel mínimo, sin conservantes ni aditivos de ningún tipo.

MEJORANTE PARA PAN BLANDO

ADDIGERM SOFT LIGHT SLICED BREAD 2% (REF 42031)
 ADDIGERM SOFT FRESH LIGHT SLICED BREAD 2% (REF 42030)
 ADDIGERM SOFT MEDIUM SLICED BREAD 2% (REF 42035)
 ADDIGERM SOFT FRESH MEDIUM SLICED BREAD 2% (REF 42034)
 ADDIGERM SOFT RICH SLICED BREAD 2% (REF 42033)
 ADDIGERM SOFT FRESH RICH SLICED BREAD 2% (REF 42032)

Una nueva generación de pan blando: esponjoso y fundente o esponjoso húmedo.

Una gama de mejorante con la que conseguirás la textura esponjosa ideal para tus panes de molde, con una conservación óptima de la textura hasta 21 días.

2 tipos de textura: esponjosa fundente (SOFT) o esponjosa húmeda (SOFT FRESH), que se puede adaptar a recetas LIGHT (1% azúcar / 1% grasa), MEDIUM (4% azúcar / 4% grasa), o RICH (8% azúcar / 8% grasa).



2
Texturas

SOFT: esponjosa y fundente
 SOFT FRESH: esponjosa y húmeda

3
Recetas

LIGHT (1% azúcar / 1% grasa)
 MEDIUM (4% azúcar / 4% grasa)
 RICH (8% azúcar / 8% grasa)

i Sin
ARTIFICIOS!



UNA REDUCCIÓN IMPORTANTE DE LA HUELLA DE CARBONO EN LOS PRODUCTOS FINALES

El 30% de emisiones de CO₂ las provoca la alimentación humana. Por eso, es primordial actuar y ayudar a las personas a tomar decisiones con fundamento.

La adopción de una trayectoria orientada hacia una reducción de la huella de carbono pasa por diversas etapas del campo al plato, como las prácticas agrícolas y la reducción de desperdicios. Por nuestra parte, nos ocupamos de formular soluciones responsables con el medio ambiente para ayudarte a reducir la huella de carbono de tus productos finales. La integración de este objetivo en la fase de creación te permitirá definir los detalles de la reducción de la huella de carbono y desarrollar tus productos con esto en mente. Considera incorporar este planteamiento en el etiquetado del producto final.



BRIOCHE SIN HUEVO, SIN MANTEQUILLA, SIN AZÚCAR

A ADDIGERM SOFT BRIOCHE EGGS&BUTTER FREE 5% (REF 42040)

BRIOCHE CON REDUCCIÓN DE HUEVO, DE MANTEQUILLA, DE AZÚCAR

B ADDIGERM SOFT BRIOCHE EGGS&BUTTER REDUC 5% (REF 42039)

¡El placer de un brioche al mejor precio!

El diseño y la producción de dos tipos de brioche: sin huevo y sin mantequilla con ADDIGERM SOFT BRIOCHE EGGS&BUTTER FREE 5% o reducido en huevo y mantequilla con ADDIGERM SOFT BRIOCHE EGGS&BUTTER REDUC 5% han sido todo un éxito. Gracias a su formulación estudiada, estas soluciones son idóneas para reducir el precio de coste de las materias primas y la huella de carbono del producto final sin poner en riesgo el placer gustativo y la textura característicos de un brioche. Ventajas: gran estabilidad de la masa, miga suave y esponjosidad duradera de manera notable. Dosificación: 5% en peso de harina.

HUELLA DE CARBONO DEL PRODUCTO ACABADO

BRIOCHE SIN HUEVOS NI MANTEQUILLA
 (precio de coste de las materias primas -52%)

A
101 g CO₂*
-52%

RECETA ESTÁNDAR DE BRIOCHE

210 g CO₂*

B
158 g CO₂*
-25%

BRIOCHE CON REDUCCIÓN DE HUEVO Y REDUCCIÓN DE MANTEQUILLA
 (precio de coste de las materias primas -18%)

*por 100 g de producto acabado

Sostenible Responsable

El medio ambiente como motivación principal

El arte del cuidado
MEDIOAMBIENTAL

Productos estrella que velan por la sostenibilidad.

MEJORANTE TECNOLÓGICO NUEVA GENERACIÓN PRECOCIDO CONGELADO

ADDIGERM PARBAKED PLUS 1% NEW (REF 41173)

¡Reducción del coste energético!

El mejorante **ADDIGERM PARBAKED PLUS 1% NEW** (1% en peso de harina) sirve para optimizar la producción de panes y baguettes precocinados congelados. Gracias a su complejo enzimático exclusivo, se reduce el coste energético de la cocción (menos tiempo de precocinado) y facilita el paso por la línea mientras que mejora las propiedades del producto acabado: coloración de la corteza más rápida, reducción significativa de la descamación. ¿Qué ventajas tiene esto? La posibilidad de elaborar productos congelados « recién cocidos » y la optimización de la reposición en el punto de venta. Para uso en todas las líneas.



Control:
prehorneado
14 min

Nueva
generación:
prehorneado
11 min

MEJORANTE COLOR CRUST

SOLUTEC COLOR CRUST 0,2% (REF 34664)

¡A la altura de los retos energéticos actuales!

El complemento **SOLUTEC COLOR CRUST 0,2%**, añadido a su receta actual, reduce el coste energético de la cocción (menor tiempo de precocinado o de horneado), al tiempo que mejora las propiedades del producto acabado: coloración más rápida de la corteza, reducción significativa de la descamación. ¿Qué ventajas tiene esto? La posibilidad de elaborar productos congelados « recién cocidos » y la optimización de la reposición en el punto de venta y la incorporación directa en la amasadora como complemento del mejorante habitual sin modificar de la lista de ingredientes.



PAN ESPECIAL DE GRANO ANCESTRAL **A**

BIOMIX ANCIENT GRAINS 60% (REF 42078)
+ BIOMIX ANCIENT GRAINS FERMENTATION
BOOSTER 50% (REF 42080)

Para un pan ecológico elaborado con masa madre y cereales antiguos.

La premix **BIOMIX ANCIENT GRAINS 60%** se puede utilizar para elaborar pan ecológico con cereales antiguos (Espelta pequeña y Khorosan), tanto en el proceso directo como en pan precocinado congelado. La receta del producto final requiere una preparación fermentada con cereales antiguos ecológicos, elaborada con la solución **BIOMIX ANCIENT GRAINS FERMENTATION BOOSTER 50%**. El resultado final es un pan sutilmente afrutado y acidulado, con una corteza dorada y una miga suave y untuosa: ¡el **BIOMIX ANCIENT GRAINS!**

PANECILLO DE LEGUMBRES **B**

ADDIGERM PULSI BURGER 30% (REF 41970)

¡Bolos veganos deliciosos hechos con legumbres!

Las legumbres son famosas por su contenido en proteínas y hierro, además de estar buenísimas. Con el preparado **ADDIGERM PULSI BURGER 30%**, elaborado con soja triturada, harina de lentejas, alubias rojas, garbanzos y germen de maíz tostado, podrás crear bolos de calidad con una esponjosidad duradera y con tanto sabor como beneficios nutricionales.



HOJALDRES BIO **C**

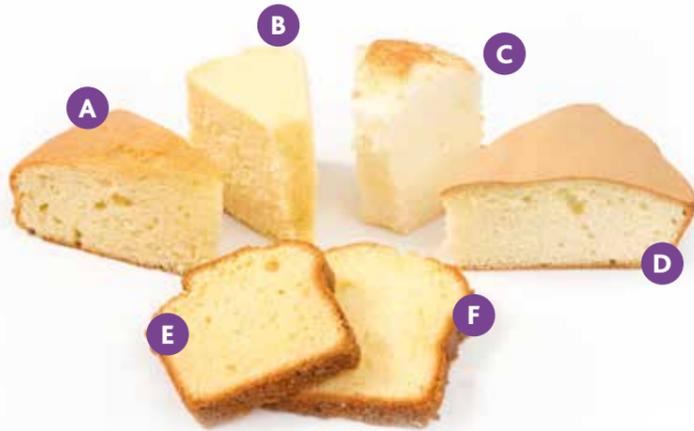
BIOMIX CROISSANT PFS 3% (REF 41973)

Un croissant ecológico increíble listo para hornear.

El mejorante **BIOMIX CROISSANT PFS 3%** (3% en peso de harina) se utiliza para hacer croissants ecológicos previamente fermentados. Te encantarán sus notas de mantequilla, su crujido y su hojaldre, perfectos para un desayuno gourmet.

Reformulación Rendimiento

Optimización de costes y recetas



El arte del RENDIMIENTO



MEUSNIER

GERMIX LE MEUSNIER 10% (REF 42009)

Harina molida a la piedra, ¡el método tradicional!

La premezcla GERMIX LE MEUSNIER 10% es la elección ideal para crear un pan generoso. Combínala con harina molida a la piedra, un método tradicional que conserva todos los elementos del grano; sobre todo el germen de trigo, que es rico en vitaminas y minerales. El Meusnier se caracteriza por sus sabores redondos y sutiles y su alto contenido en humedad, lo que lo convierte en un pan especial con unas cualidades organolépticas excepcionales. Su preciosa corteza con ligeras notas tostadas, su miga ligeramente amarillada y sus excelentes cualidades de conservación también son características esenciales de este pan.

VARIEDAD DE TEXTURAS

Una paleta de mezclas para tartas de texturas variadas.

Aireada, muy ligera, suave, esponjosa, que se deshace... Elige la textura o las texturas que más te gusten entre nuestra gama de mezclas, de las que te encantará su facilidad de uso.

Textura muy esponjosa para una moist cake suave, húmeda y que se deshace en la boca con el **MOIST CAKE MIX** **A** *MOIST CAKE MIX (REF 36562)*

Textura suave y muy ligera para un pastel de gasa esponjoso, más húmedo que una genovesa, con el **CHIFFON CAKE MIX ALL IN** **B** *CHIFFON CAKE MIX ALL IN (REF 37333)*

Textura muy aireada y ligera para un pastel de ángel esponjoso y que se deshace en la boca con el **INSTANT ANGEL CAKE** **C** *INSTANT ANGEL CAKE (REF 38886)*

Textura muy suave y ligeramente resistente para hacer genovesas gourmet con una elaboración perfecta gracias al preparado **GENOISE MEDIUM** **D** *GENOISE MEDIUM (REF 31862)*

Textura de miga que se desmenuza ligeamente para un bizcocho esponjoso y que se deshace en la boca con el **CAKE MIX** **E** *CAKE MIX (REF 40665)*

Textura suave y densa para un bizcocho de madeira esponjoso con el preparado **MADEIRA CAKE** **F** *MADEIRA CAKE (REF 42149)*

Preparados fáciles de aromatizar y a los que podrás dar tu propio toque personal para pastelería creativa. Se pueden consumir tal cual o convertir en porciones, tartas de capas, tartas talladas...



LOS CHINOIS

Chocolate, vainilla y caramelo: ¡Tres sabores y colores de siempre!

Haz tus propios brioches chinos esponjosos y aromáticos. Da un toque de color y sabor especiales a tus creaciones y consigue una experiencia gustativa única gracias al dúo ADDIGERM + CREMA PASTELERA FRÍA PARA CHINOIS:

G Chocolate y avellanas: **ADDIGERM CHINOIS CHOC TONKA 10%** (REF 42065) + **CREME A FROID CHOC CHINOIS** (REF 42004)

H Vainilla y cardamomo: **ADDIGERM CHINOIS CARDAMOME 5%** (REF 41990) + **CREME A FROID VANILLA CHINOIS** (REF 42003)

I Caramelo y café: **ADDIGERM CHINOIS COFFEE CARAMEL 10%** (REF 41991) + **CREME A FROID CARAMEL CHINOIS** (REF 42005)

Ventajas tecnológicas: creado especialmente para mejorar la textura de la masa para brioches, aporta una esponjosidad equilibrada. La crema fría especial para chinos tiene buena firmeza de cocción y garantiza resultados constantes y fiables.

Free From

Siente la LIBERTAD



El arte del ETIQUETADO

COOKIES SIN AZÚCAR **H**

INSTANT COOKIES SUGAR FREE (REF 38341)

Cookies sin azúcar: ¡crujientes por fuera y blanditas por dentro!

Añade algún componente graso y agua al preparado **INSTANT COOKIES SUGAR FREE** para preparar unas cookies buenisimas sin azúcar de la forma más rápida y sencilla. Hazlas a tu gusto: añádeles cualquier cosa sin azúcar que te apetezca.



BIZCOCHOS Y MUFFINS SIN AZÚCARES **G**

CREME CAKE & MUFFIN VANILLA SUGAR FREE (REF 38343)

Pasteles y magdalenas deliciosos y sin azúcar.

Con el preparado todo en uno **CREME CAKE & MUFFIN VANILLA SUGAR FREE** podrás hacer pasteles y magdalenas fáciles y deliciosos sin azúcar. Una corteza dorada y brillante, una miga suave y toques de vainilla para un momento sano y delicioso.

MUFFINS SIN AZÚCAR **I**

MEGA MOIST MUFFIN VANILLA SUGAR FREE (REF 38342)

Muffins sin azúcar estilo EE.UU.

Con el preparado fácil de usar **MEGA MOIST VANILLA SUGAR FREE** podrás hacer muffins sin azúcar con una textura ligera, aireada y que se deshace en la boca, como las que se compran en las cafeterías de Estados Unidos.

PAN DE MOLDE SIN AZÚCARES NI GRASAS

ADD SOFT SLICED BREAD SUGAR&FAT FREE 3% (REF 42038)

Un pan de molde sabroso y duradero sin azúcar ni grasas añadidas.

Con el mejorante **ADD SOFT SLICED BREAD SUGAR&FAT FREE 3%** (3% en peso de harina) podrás elaborar un pan blando sin azúcar ni grasas añadidas, con una esponjosidad duradera y un sabor suave para un placer equilibrado.

EUROGERM

en 4 puntos clave

DINAMISMO

THINK GLOBAL, EAT LOCAL

Un modelo de desarrollo basado en una estrategia de crecimiento internacional

GRUPO FRANCÉS con sede en Borgoña

UNA RED MULTICULTURAL DE FILIALES

Sudáfrica, Alemania, Brasil, Colombia, España, Italia, Líbano, Marruecos, México, Perú, Senegal, EE. UU

ACTUACIÓN

ÉXITO CONJUNTO

4 áreas de especialidad en ingredientes para el consumidor

INGREDIENTES | Tecnológicos - Sensoriales - Nutricionales

FORMULACIÓN | Diagnóstico - Diseño a medida - Seguimiento

MEZCLA | Compilación por encargo de los ingredientes

SENSORIAL | Valoración de los productos terminados

CREATIVIDAD

ANTICIPARSE A LAS TENDENCIAS

Una gama completa de productos y servicios específicos, así como un seguimiento focalizado para ayudarle a diferenciarse en sus mercados

CORRECTORES
DE MOLINERÍA

MEJORANTES
EN PANIFICACIÓN

PREMIXES PARA
PANES ESPECIALES
Y BOLLERÍA

INGREDIENTES
ALIMENTARIOS

SOLUCIONES
PASTELERÍA

SERVICES
ARPEGES

COMPROMISO

RESPONSABLE DE NUESTRO FUTURO

Dominio de la calidad y la seguridad de los alimentos

FSSC 22000 | BIOLOGIQUE | HALAL | KASHER | CACAO RA

CRC® (Culture Raisonnée Contrôlée) | OGF (Origen Garantía Francia) | RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)



**5 Áreas
de patrocinio**

Biodiversidad - Educación
Salud - Ayuda Alimentaria
Anclaje Local



**Carta ética
Cultura Global
e Internacional**

*Objetivos de Desarrollo
Sostenible*



**13 ODS
prioritarios**

Objetivos
de Desarrollo Sostenible



**Estrategia proactiva
sobre el carbono**

Huella de carbono alcance
1-2-3
Plan de acción hasta 2025



**Programa
de Compras
Responsables**

Cartografía y evaluación de
proveedores - Abastecimiento
y gamas sostenibles



Tél. +33 (0)3 80 730 777 - FRANCE - www.eurogerm.com

