

Colección

INGREDIENTES & SOLUCIONES

#11

2024-2025

“el placer
«sin» igual”



Hoy en día, las tendencias alimentarias ponen de relieve la importancia de la salud, del placer que produce comer de manera equilibrada y descubrir nuevas sensaciones al tiempo que, con nuestras decisiones, respetamos el medio ambiente.

Los consumidores buscan productos de calidad y dan prioridad a un tipo de alimentación natural y sostenible. Comer sano no significa renunciar al placer de comer. Más bien consiste en combinar el bienestar, el gusto y la elección de alimentos respetuosos con nuestro planeta.

Las innovaciones en el sector de la panadería, pastelería y repostería tratan de mantener este equilibrio alimentario entre el placer y una serie de criterios ecológicos, ofreciendo así nuevas experiencias gustativas para el deleite de los consumidores.

La **newstalgia**, una mezcla entre lo nuevo y la nostalgia, redescubre productos tradicionales con un toque moderno, **los sabores nuevos e internacionales** invitan a viajar con el paladar y **el tamaño de las porciones**, mini o maxi, se ajusta a cada momento. La formulación de los productos evoluciona con mayores beneficios nutricionales, muy a tono con la búsqueda del **bienestar y del equilibrio**, tanto físico como mental. El placer, para ser completo, debe cumplir con los valores de los consumidores. Productos reciclados y mejorados, con bajas emisiones de carbono, biológicos o locales... La **alimentación sostenible** es la esencia de nuestros platos. La tendencia que prevalece es que la **reducción de los costes** sigue siendo una expectativa esencial para los consumidores... y para los fabricantes. En respuesta a estas razonables exigencias, las empresas del sector se ven abocadas a reinventarse cada día para seguir siendo competitivas frente a un mercado que nunca deja de evolucionar.

Con la colección #11, EUROGERM ofrece un menú a la carta que refleja la diversidad de las preferencias alimentarias que tienen los consumidores y sus decisiones comprometidas. Ahora, el siguiente paso es hacer una selección para crear una oferta apetecible y sostenible. ¡El placer «sin» igual!



LAS «TENDENCIAS BAGUETTE»...

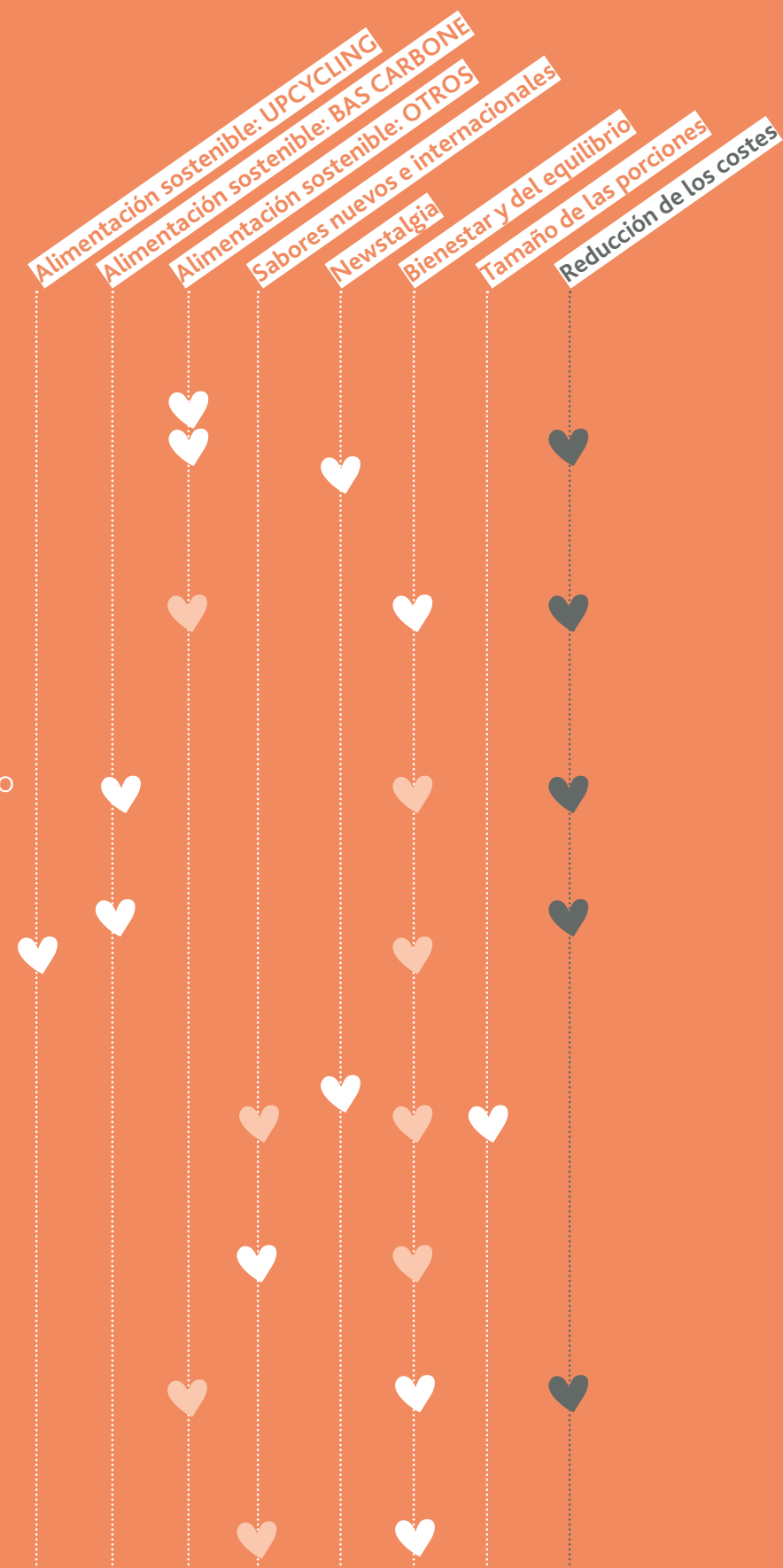
EUROGERM te acompaña innovando, diseñando, transformando, reformulando... soluciones personalizadas.



Tendencias Alimentarias

Tendencia principal
 Tendencia secundaria
 Tendencia reducción de costes

- | | |
|-------------|---|
| 4 - 6
” | Innovación
Originalidad
- MASA MADRE ICÓNICA*
- CROISSANT CONGELADO LISTO PARA HORNEAR DE NUEVA GENERACIÓN
- CAKE RUSK MIX |
| 7
” | Reformulación
Rendimiento
- MEJORANTE TERNURA PAN DE MOLDE |
| 8
” | Free From
- DORADO VEGANO SIN LECHE Y SIN HUEVO |
| 9 - 11
” | Sostenible
Responsable
- BOLLOS SIN LECHE, SIN HUEVOS Y SIN MANTEQUILLA
- PAN CON INGREDIENTES RECICLADOS |
| 12
” | Placer
Sensorial
- TORTILLA DULCE
- MINIBUÑUELO SALADO |
| 13
” | Veggie Flexi
- TOPPING DULCE |
| 14
” | Transparencia
Naturalidad
- CONSERVANTE LONG SHELF LIFE |
| 15
” | Nutrición
Salud
- THINS INDIAN |



...¡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.

*La utilización de una masa madre desvitalizada no da derecho a la denominación « Pan de masa madre » en Francia

Innovación Originalidad

La creatividad como fuente de innovación



¿SABÍAS QUE...?

En 2024, EUROGERM se convierte en **productor-creador** y lanza su **Programa de Biofermentación** con ETIC (EUROGERM Technological Innovation Center), un centro de I+D compuesto por un laboratorio y un taller piloto y la apertura de una fábrica dedicada a la biofermentación en Francia. La gama LEVAROM se concibe, se crea y se produce en nuestra fábrica situada en plena región francesa de Borgoña. Todas las referencias propuestas se obtienen a partir de cereales franceses procedentes de cultivos razonados, con el fin de promover la biodiversidad.



La masa madre : camino entre la tradición y la innovación

Los productos hechos con masa madre, además de tener un sabor y una textura únicos, cuentan con los beneficios de la **fermentación**, que aporta ventajas funcionales e influye directamente en la **experiencia sensorial de los productos**. A los consumidores les atraen opciones cada vez más sanas y auténticas, en las que destaquen los métodos artesanales y tradicionales en la elaboración de los alimentos.

LEVAROM®

*¡Mucho más que una masa madre!**

Dé un mayor sentido a sus productos gracias a las masas madres sostenibles 100 % francesas de la gama LEVAROM



A MASA MADRE ICÓNICA

LEVAROM GERME DE BLE 130-1 (GERMEN DE TRIGO) (REF 42825)

Una masa madre sostenible y responsable, ¡una firma sensorial exclusiva!

LEVAROM GERME DE BLE 130-1 es una masa madre desvitalizada con una firma sensorial afrutada y floral, con notas de miel y un sabor acidulado que evoluciona en intensidad según la dosificación. También aportará un bonito color ámbar tendiendo a ocre a sus productos.



Cereales garantizados 100% franceses y cultivados según prácticas respetuosas con la biodiversidad.

*La utilización de una masa madre desvitalizada no da derecho a la denominación « Pan de masa madre » en Francia

Innovación Originalidad

La creatividad como fuente de innovación

B CROISSANT CONGELADO LISTO PARA HORNEAR DE NUEVA GENERACIÓN

ADDIGERM CROISSANT PAC NG 5% (REF 43137)

¡El pequeño croissant que crece como uno grande!

El mejorante ADDIGERM CROISSANT PAC NG 5% (dosis del 5% respecto al peso de la harina), permite preparar croissants congelados listos para hornear con una ligera prefermentación. Gracias a su volumen reducido respecto a los croissants prefermentados clásicos (un 50% más de producto para igual volumen de almacenamiento), este producto reduce los costes logísticos (transporte y almacenamiento) y, en consecuencia, su impacto de carbono.

Una ventaja adicional es que evita las rupturas en los terminales de cocción.

ANTES DE LA COCCIÓN

Estandar



Con ADDIGERM CROISSANT PAC NG 5%

¿SABÍAS QUE...?

¡Reducimos los costes!

Si los clientes buscan productos más sanos y sostenibles, también deben tomar sus decisiones en función de su poder adquisitivo. Este es un desafío que deben superar los fabricantes, que se ven condicionados por cuestiones de rentabilidad en un contexto de inflación y de incertidumbre económica.

Nuestras soluciones tecnológicas están creadas para optimizar los costes en todos los pasos de la cadena de producción:

- Ingredientes: Reducción de los costes de las materias primas.
- Fabricación: Beneficios energéticos y de productividad.
- Tiempo de caducidad: Reducción de pérdidas y de desperdicios.
- Logística: Reducción de los costes de almacenamiento y transporte.

Nuestro equipo de expertos le garantiza un asesoramiento personalizado para conseguir sus objetivos de reducción de costes sin dejar de ofrecer productos de óptima calidad.



C CAKE RUSK

CAKE RUSK MIX (REF 43122)

Delicioso cake rusk con una textura híbrida.

Con una textura híbrida crujiente del biscote y un sabor tostado bizcochado, el « cake biscotte » es un cake con un desarrollo regular y una estructura de miga muy homogénea, de modo que una vez tostado se convierte en un biscote. Fue necesario un verdadero trabajo de formulación para llegar a esta fórmula equilibrada de la mezcla CAKE RUSK MIX. Consumido « natural » o decorado con semillas, frutos secos o incluso pepitas de chocolate, es ideal para todas las ocasiones, ya sea en el desayuno, durante la pausa para tomar el té, como se consume en la India, o como refrigerio para llevar.

Reformulación Rendimiento

Optimización de costes y recetas

D MEJORANTE TERNURA PAN DE MOLDE

ADDIGERM SOFT SHORT BITE SLICED BREAD 2% (REF 43116)

Mejorar la esponjosidad de sus panes de molde gracias a una masticación corta y fundente.

Mediante el uso y la combinación de nuevas actividades enzimáticas, el mejorante ADDIGERM SOFT SHORT BITE SLICED BREAD 2% permite ampliar el campo de las posibilidades en términos de esponjosidad, para tender a masticaciones mucho más cortas y menos elásticas que las que se encuentran habitualmente en el mercado. El mantenimiento de esta nueva textura en productos terminados es óptimo durante más de 14 días.



Momentos de consumo

La desestructuración de las comidas: el modelo tradicional de tres comidas diarias evoluciona hacia una ingesta de alimentos más frecuente y más nómada, que busca liberarse del protocolo de sentarse a la mesa y, a cambio, consigue más libertad y comodidad.

Un brunch, un pica-pica para cenar, refrigerios entre horas, comida por el camino... Todas ellas son buenas ocasiones para ofrecer productos de panadería y pastelería a los clientes. Panes especiales, croissants, bollos, tortillas de maíz, pan de molde... Todos ellos acompañan cada una de las comidas, desde el desayuno.

*Sin aditivos sintéticos

Free From

Siente la LIBERTAD

¿SABÍAS QUE...?

¡hamburger o burger!

El término « hamburguesa » procede de Hamburgo (Alemania). Tras la inmigración de muchos hamburgueses hacia el nuevo mundo, la receta se extendió como la pólvora; primero, hacia los años 20, por Estados Unidos, y más tarde por el resto del mundo.



*¡Bun
appétit!*

E DORADO VEGANO SIN LECHE Y SIN HUEVO

SOLUTE EGGLESS GLAZE GB NEW (REF 42501)

¡Dorado sin huevo para panes de hamburguesa brillantes!

SOLUTE EGGLESS GLAZE GB NEW es una solución sustitutiva del preparado de huevo para dorar la bollería. Adecuado para su aplicación en pan de hamburguesa, este dorado vegano de nueva generación solo tiene que dispersarse en agua fría antes de usarlo. Con esta solución vegana, aporta color y brillo a sus productos y se beneficia de una alternativa sin alérgenos (formulación sin lácteos y sin huevo).

Sostenible Responsable

El medio ambiente como motivación principal



CO₂MMITTED

*El sabor es más,
el impacto es menos*



ESTÁNDAR
1,56 kg CO₂*

Con
CO₂MMITTED
BUN FREE 5%
0,80 kg CO₂*
-48%



F BOLLOS SIN LECHE, SIN HUEVOS Y SIN MANTEQUILLA

CO₂MMITTED BUN FREE 5% (REF 43124)

¡Brioche con un impacto de carbono reducido!

Una apuesta acertada en el diseño y la producción de estos bollos brioche con bajas emisiones de carbono elaborados sin huevo, sin leche y sin mantequilla con el mejorante CO₂MMITTED BUN FREE 5%. Gracias a su estudiada formulación, esta solución es óptima para reducir el precio de coste de las materias primas y la huella de carbono del producto acabado (0,80 kg de CO₂e frente a 1,56 kg de CO₂e para una receta estándar), preservando al mismo tiempo el placer del sabor y la textura característica de un bollo brioche. Ventajas: conservación del color y del aroma de mantequilla y mejora de la esponjosidad.

CO₂e: equivalente de dióxido de carbono

*El gusto por lo sostenible,
¡un placer ético!*

Reducir la huella de carbono en los productos es esencial para luchar contra el cambio climático. Para elaborar los productos con bajas emisiones de carbono, se reducen las emisiones de gases de efecto invernadero durante toda su vida útil, desde la producción hasta el consumo. Esto suele conllevar un uso de materias primas sostenibles, métodos de producción responsables con el medio ambiente y una optimización de la logística. Dar preferencia a productos con una huella de carbono reducida fomenta una forma de consumo más respetuosa con el medio ambiente, con beneficios demostrados: se protege el planeta, se combate el cambio climático y se satisface la demanda cada vez mayor de los clientes por un consumo ético.

*por 1 kg de producto acabado

Sostenible Responsable

El medio ambiente como motivación principal

UPCY

*Un bocado para el planeta,
un bocado para el equilibrio,
un bocado para el placer*

¿SABÍAS QUE...?

La harina de bagazo de cerveza, un **ingrediente sostenible**, no tiene nada que ver con el resto de harinas al uso. El bagazo, que procede de los desechos de la fabricación de cerveza, se suele tirar al final del proceso. Pero las nuevas técnicas presentan alternativas a esta eliminación y permiten beneficiarse de un ingrediente que tiene muchos beneficios: un **impacto medioambiental reducido**, que contribuye a reducir la huella ecológica de las recetas. A nivel **gustativo**, los productos finales tienen sabores interesantes. En el ámbito nutricional, con un 40 % de **fibra** y un 20 % de **proteína**, la harina de bagazo de cerveza aumenta de manera natural el valor nutricional de los alimentos y hasta puede mejorar el Nutri-Score de los productos finales. Además, permite **reducir la cantidad de azúcares** sin alterar el sabor final. Desde un punto de vista técnico, es **más fácil de conservar**, lo que permite **reducir el desperdicio de alimentos**. En definitiva, su sabor y su color natural y sin aditivos artificiales la convierten en un recurso muy valioso para cualquier creación tanto de panadería como de repostería.

*Placer
con sentido
¡y nada más!*



Los consumidores y el UPCYCLING

Las recetas virales de **upcycling** transforman, de manera creativa, los restos en platos deliciosos. Así, ofrecen soluciones ingeniosas contra el desperdicio de alimentos. Estas creaciones culinarias estimulan la creatividad y se comparten cada día por redes sociales, lo cual facilita el intercambio de ideas novedosas y la concienciación con hábitos de **consumo sostenibles**.



Las fábricas y el UPCYCLING

Los productos sometidos al **upcycling**, que están fabricados con ingredientes que, en otra situación, no estarían destinados para el consumo humano, se obtienen y se producen con ayuda de cadenas de suministros viables y tienen un **impacto medioambiental positivo**. El **upcycling**, o **suprarreciclaje**, proporciona un valor añadido a los productos, por eso se considera **reciclaje de calidad** o de **aprovechamiento**. Una práctica que responde a retos medioambientales complicados y permite a todos los involucrados comprometerse con una **alimentación más ética**.



PAN CON INGREDIENTES REICLADOS

UPCY BREAD 25% (REF 43241)

UPCY BREAD, ¡el pan antidesperdicio que nos beneficia a todos!

El **UPCY BREAD 25%** permite crear un pan antidesperdicio que contiene un 10% de ingredientes reciclados: bagazos de cerveza fermentados, harina de germen de maíz tostado y fibra de manzana. Gracias a la incorporación de coproductos habitualmente considerados de poca o ninguna utilidad, este pan forma parte de una producción más virtuosa y contribuye a una alimentación responsable. Los ingredientes reciclados que lo componen han sido procesados para permitir su uso en la panificación y aportar un valor añadido real a los productos terminados, gracias a sus características gustativas o nutricionales. Antidesperdicio, nutricional (rico en fibra, fuente de proteínas) y delicioso, el **UPCY BREAD** es un pan con carácter, bueno para el planeta, bueno para el equilibrio y bueno de sabor. **UPCY BREAD**, ¡todos le damos las gracias!



Placer Sensorial

Con todos los sentidos

H

TORTILLA DULCE

ADDIGERM TORTILLA CARAMEL 10% (REF 43117)

¡Descubra unas deliciosas tortillas dulces con una textura suave y sabrosa!

EUROGERM ha transformado la tradicional especialidad de las tortillas saladas en una deliciosa opción dulce, perfecta para un refrigerio o un postre delicioso. Gracias a la premezcla **ADDIGERM TORTILLA CARAMEL 10%** (dosis del 10% respecto al peso de harina), podrá elaborar tortillas preenvasadas con sabores naturales de caramelo y tonka, que deleitarán su paladar. Estas tortillas dulces son fáciles de untar, adornar y enrollar, y ofrecen una experiencia gourmet única. Elija entre nuestra gama de 4 exquisitos sabores : chocolate, caramelo, fresa o limón.

¡Sí a todo!

Veggie Flexi

El poder del mundo vegetal

¿SABÍAS QUE...?

En los últimos años ha surgido una nueva tendencia en la cocina: lo dulce se presenta como salado y lo salado como dulce. Incluso algunos restaurantes hacen de esto su especialidad. Sabiendo esto, ¿por qué no probar las miniberlinas? O reinventar las tortillas de maíz, que suelen ser saladas, y hacer una versión dulce. ¿Y qué tal si añadimos toppings dulces para mejorar el sabor de las focaccias? Todo esto lo ofrece EUROGERM. ¡Descubre, prueba y súmate a la tendencia!

Clásicos revisitados para una experiencia gourmet 2.0

La tendencia de la *newstalgia* se podría definir como « cualquier cosa nueva que recuerde a alguna otra antigua », o « la celebración de un clásico atemporal con un toque moderno ». Los productos retro o clásicos se reinventan para responder a las necesidades de los consumidores que buscan una alimentación que les recuerden al hogar; que les transmita autenticidad y sencillez sin dejar de ofrecer ese toque novedoso que tanto aprecian las nuevas generaciones. Un ejemplo de sabor que siempre trae nostalgia y triunfa en todos los grupos demográficos es el caramelo. Recuerda a los momentos más dulces de la infancia y se reinventa de la manera más creativa según recetas deliciosas y nuevas.

I

MINIBUÑUELO SALADO

ADDIGERM MINI BERLINER SAVOURY 15% (REF 43113)

¡Atrévase a probar las miniberlinas saladas!

Descubra las miniberlinas, delicias normalmente dulces que se reinventan en una versión salada. ¡Un logrado efecto trampantojo que hará las delicias de su paladar! La premezcla **ADDIGERM MINI BERLINER SAVOURY 15%** (dosis del 15% respecto al peso de la harina) permite la elaboración de miniberlinas sin levadura química, garantizando un rendimiento tecnológico y una firma sensorial con la combinación de semillas (chía y mijo) y especias (cúrcuma, cilantro, pimentón, curry, comino, jengibre y pimienta). Para picar o como aperitivo, la miniberlina combinará perfectamente con un queso fresco en el centro.



J

TOPPING DULCE

CROUSTIMIX SWEET (REF 43138)

¡Ábrete Sésamo!

Déjese llevar por el dulzor de los toppings **CROUSTIMIX SWEET**. Esta deliciosa mezcla con notas de almendra y sésamo tostado realzará sus brioches y panes especiales. Una nueva combinación de sabores para una experiencia crujiente que combina de maravilla con panes salados especiales como la foccacia, la bollería o las bases para snacks. Diversifique su oferta con gamas variadas. Apto para dietas veganas.



Transparencia Naturalidad

Etiquetado optimizado



La tendencia « Transparencia Naturalidad » responde a la demanda creciente de los clientes por productos cada vez más naturales, con un etiquetado optimizado y una comunicación auténtica. Al seleccionar ingredientes específicos e incorporar fórmulas a medida, los productos pertenecientes a esta tendencia se crean sin aditivos sintéticos o incluso sin aditivos de ningún tipo. Este enfoque garantiza productos más sanos y transparentes, en consonancia con las exigencias del mercado.



¡La receta de la felicidad está en encontrar el equilibrio!



El control del peso, seguido por la salud cardíaca y la salud ósea, encabeza la lista de principales preocupaciones que tienen los consumidores en cuanto a la salud física. Además, también se tiene mucho en cuenta la mejora de la salud mental y emocional. El consumidor busca soluciones a medida para una salud holística que ofrezcan ventajas concretas como una microbiota intestinal más sana. Cada vez se lanzan más productos en los que se relaciona el placer y el disfrute con las demandas activas sobre la salud: la reducción o la limitación de ingredientes como el azúcar o las grasas, el uso de ingredientes naturales o menos artificiales, o la incorporación de nutrientes, como vitaminas, a productos « placenteros ».

K CONSERVANTE LONG SHELF LIFE

SOLUTEK CONSERVALL EXTRA PLUS (REF 43114)

¡El antifúngico!

SOLUTEK CONSERVALL EXTRA PLUS es un valioso aliado para ralentizar el desarrollo de levaduras y mohos en tus productos finales. Permite extender la vida útil de tus productos de panadería varios días e incluso semanas, lo que ayuda a reducir el desperdicio de alimentos. Los productos terminados envasados conservarán sus cualidades organolépticas en el tiempo.



*Sin aditivos sintéticos

Nutrición Salud

La alimentación, fuente de bienestar

¡Un viaje sensorial!



L THINS INDIAN

ADDIGERM THINS INDIAN 100% (REF 43130)

Una mezcla que combina los sabores de la India con la riqueza de las proteínas en un pan delicioso.

La mezcla todo en uno ADDIGERM THINS INDIAN 100% permite elaborar un « pan polar » nutritivo y rico en proteínas. Con una textura esponjosa y un sabor gourmet típico de la India, este pan especial aporta una nota especiada gracias al pimentón, el jengibre, la pimienta y el curry. Con su Nutri-Score A y sus fibras naturales (inulina), es una opción sabrosa y dietética, perfecta para picar. Para variar la gama y añadir aún más sabor, puede añadir toppings o semillas.



¿SABÍAS QUE...?

Los sabores del mundo continúan seduciendo nuestros paladares, despiertan nuestros sentidos y nutren nuestra curiosidad por descubrir nuevas tendencias culinarias. La comida india en particular está actualmente en auge e imponiéndose sobre el resto de tendencias internacionales. Las thins indian, que representan esta tradición gastronómica a la perfección, están en total consonancia con las necesidades actuales de los consumidores por una cocina creativa que les sirva para evadirse.



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 | BIO | 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

Objetivo 100 % D.E.I.
Diversidad Equidad Inclusión



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

