



CORRECTIONS MEUNIÈRES

Toute une gamme d'enzymes, de cocktails enzymatiques et de correcteurs meuniers sur mesure.

LA CORRECTION MEUNIÈRE

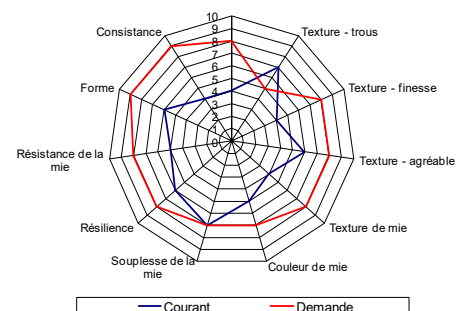
Afin de garantir une qualité constante de sa farine, le meunier a pris pour habitude de la corriger en y ajoutant des enzymes, du gluten, de l'acide ascorbique et/ou de la levure désactivée. Ces ajouts permettent de garantir une grande régularité des farines tout au long de l'année et d'une année sur l'autre, conférant au boulanger une stabilité dans la fabrication de ses produits.

En effet, les récoltes varient d'une année sur l'autre en fonction des aléas climatiques et des variétés sélectionnées. Le taux et la qualité des protéines et la quantité d'enzymes endogènes changent donnant ainsi des farines plus ou moins élastiques et panifiables. Ces farines nécessitent alors d'être standardisées pour garantir un pain de qualité régulière chez le boulanger.

MAURI RESEARCH TECHNOLOGY (MRT) : LE CENTRE D'EXPERTISE ENZYMATIQUE D'AB MAURI

AB Mauri, leader mondial en ingrédients et levures de panification, propose des solutions uniques et adaptées à chacun de ses clients. En effet, pour répondre aux besoins spécifiques des industriels et des meuniers, AB Mauri s'appuie sur son expertise en matière de panification et celle du MRT, centre de recherche spécialisé dans les enzymes basé aux Pays-Bas.

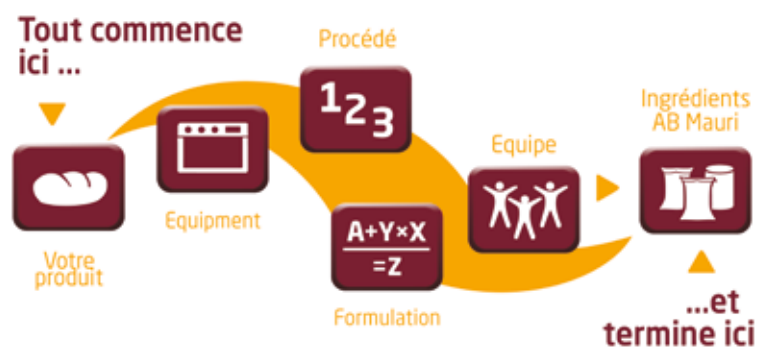
Le MRT possède des techniques d'analyse pour la caractérisation des enzymes (HPLC, ...) et des farines (alvéographe, INR, ...) ce qui permet à AB Mauri de sélectionner pour ses clients des enzymes spécifiques, des produits maltés ou des building blocs.



AB MAURI UNE APPROCHE GLOBALE POUR UNE SOLUTION PERSONNALISÉE

L'usine de Dordrecht (Pays-Bas) siège de AB Mauri BeNeFra possède des lignes de fabrication adaptées à la fabrication de correcteurs meuniers, améliorants, mixés et pré-mixés.

Soumettez-nous vos besoins et nous saurons vous proposer des solutions sur mesure.



AB | MAURI