



SANS GLUTEN

[MIXES ET PRODUITS SANS GLUTEN]

Toute une gamme de délicieux pains et pâtisseries pour les intolérants au gluten

L'INTOLÉRANCE AU GLUTEN

Le gluten est un constituant naturel des farines de céréales panifiables. L'intolérance au gluten est une hypersensibilité à cette protéine céréalière et concerne de plus en plus de personnes en France et en Europe. C'est pourquoi AB Mauri a développé toute une gamme de mixes et de produits sans gluten* pour les boulangers qui veulent offrir du pain et des pâtisseries sans gluten et aussi bons que ceux à base de blé. Ces ingrédients sont fabriqués dans nos usines en Angleterre et en Hollande sur des lignes dédiées.

LES MIXES DE LA GAMME

	CARACTÉRISTIQUES	INGRÉDIENTS
MIX PAIN BLANC	Ce mix permet de réaliser un excellent pain en moule, moelleux et très proche d'un pain de mie traditionnel.	Farine de riz, amidon (tapioca, pomme de terre, maïs), huile végétale (navet), fibre de psyllium, dextrose, protéine d'œuf , glycérol, sel, levure, stabilisant : E464, arôme naturel, épaississant : E415
MIX PAIN AUX CÉRÉALES	Pour un pain riche en céréales et en fibres. Il dégage un bon goût de noix.	Farine de riz, amidon (tapioca, pomme de terre, maïs), huile végétale (navet), millet, graines de lin, citrouille, tournesol, fibre de psyllium, dextrose, protéine d'œuf , glycérine, levure, sel, stabilisant : E464, sucre caramélisé, régulateur d'acidité : E262, arôme (beurre), épaississant : E415
MIX GÂTEAU	Facile d'utilisation, il sert de base pour réaliser toutes sortes de pâtisseries aérées comme des génoises ou des muffins.	Sucre, amidon (tapioca, riz), farine de riz, huile végétale (palme, navet), amidon modifié, maltodextrine, lactosérum en poudre [lait] , agent levant : E450, E500, protéines du lait , sel, émulsifiant : E471, E475, stabilisant : E415, arôme naturel, enzymes
MIX GÂTEAU AU CHOCOLAT	Pour un bon gâteau au chocolat comme maison mais sans gluten. Facile à mettre en oeuvre.	Oeuf , sucre, amidon (tapioca, riz), eau, beurre, farine de riz, huile végétale (palme, navet), amidon modifié, maltodextrine, cacao en poudre, lactosérum en poudre [lait] , agent levant : E450, E500, protéines du lait , glycérine, sel, émulsifiant : E471, E475, stabilisant : E415, arôme naturel
MIX COOKIES	Pour fabriquer cookies croustillants et moelleux à l'intérieur que l'on peut agrémenter de pépites de chocolat, de fruits secs, ...	Sucre (sirop de canne), farine de maïs, amidon de tapioc, huile végétale (palme, navet), farine de riz, poudre de lait écrémé , émulsifiant : E471, agent levant : E500, E450, sel

NOS SOLUTIONS SANS GLUTEN

Grâce à sa ligne dédiée au sans gluten dans son usine en Hollande, AB Mauri peut proposer la fabrication d'ingrédients sans gluten*, à façon, aux industriels de la boulangerie mais aussi aux meuniers. Grâce à notre savoir-faire en matière de panification et l'expertise du MRT, centre de recherche spécialisé dans les enzymes basé aux Pays-Bas, nous pouvons mettre en oeuvre des solutions spécifiques adaptées à vos besoins.

*Conformément à la réglementation européenne n°CE828/2018 qui limite la teneur en gluten du produit fini à moins de 20 ppm. La dénomination «produit sans gluten» est de la responsabilité du producteur des produits finis vendus au consommateur final.

AB | MAURI

AB Mauri France - 40 /42 avenue Georges Pompidou - 69003 Lyon - Tél 04 78 62 32 43 - Fax 04 78 62 30 92
info.france@abmauri.com - www.abmauri.fr