



74<sup>ème</sup> JTIC  
6 - 7 NOVEMBRE 2024  
ESPACE ENCAN  
LA ROCHELLE



**AB | MAURI**  
Levures et ingrédients

📍 40 Avenue Georges Pompidou  
69003 LYON

☎ +33 (0)4 78 62 32 43

✉ info.france@abmauri.com

🌐 www.abmauri.fr



FRANCE / FRANCE

👤 **Guillaume GRANDIN**  
Directeur commercial /  
Sales manager

**Mathieu BOUSQUIER**  
Responsable qualité /  
Quality responsible

**Thierry NICOLAÏ**  
Bakery Process & Ingredients  
Specialist

## AB MAURI

**AB MAURI FRANCE, UNE FILIALE DU GROUPE INTERNATIONAL AB MAURI, LEADER SUR LE MARCHÉ DES LEVURES ET DES INGREDIENTS DE BOULANGERIE**

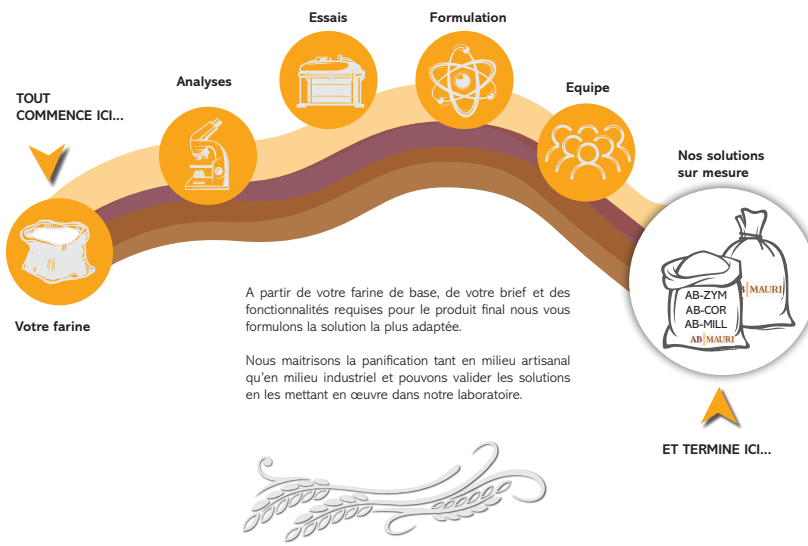
**AB MAURI**, expert mondial reconnu dans les **levures** & la **formulation d'ingrédients** au service de la filière blé farine pain !

Notre savoir-faire technique nous permet de vous accompagner dans l'élaboration de vos **farines industrielles et artisanales, prémixes, améliorants, correcteurs, ...**

En nous appuyant sur notre centre de recherche et d'innovation **Global Bakery Ingredients**, AB Mauri France vous propose :

- ✓ des **solutions enzymatiques** adaptées à vos besoins
- ✓ des **préparations** pains, croissants et gâteaux **sans gluten**
- ✓ des améliorants de panification y compris **clean label**
- ✓ des ingrédients techniques comme la levure désactivée (glutazyme D),
- ✓ des **solutions naturelles pour goût et couleur** (farines et flocons de blé ou d'orge maltés Holgran™, levains, ...)

**ANALYSER LES FARINES  
FORMULER, PANIFIER ...  
PROPOSER DES SOLUTIONS PERSONNALISÉES  
À PARTIR DE NOS GAMMES**



<https://www.linkedin.com/showcase/abmauri-france>

<https://www.instagram.com/abmaurifrance/>

<https://www.facebook.com/abmaurifrance/>

