



74^{ème} 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

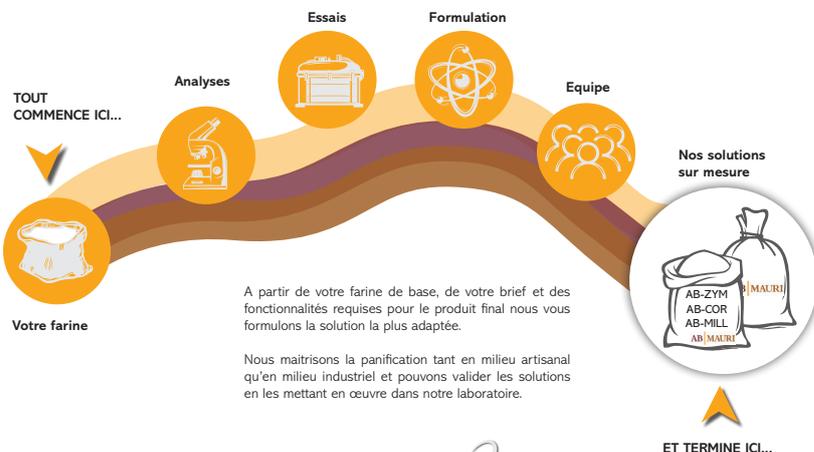
AB MAURI, expert mondial reconnu dans les **levures** & la **formulation d'ingrédients** au service de la filière blé farine pain !

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/>

