

NOS ASSEMBLAGES POUR L'INDUSTRIE



Créez des instants plaisir avec nos mélanges

Les pains spéciaux créent une valeur ajoutée pour votre clientèle. Nos assemblages très appréciés sont dans l'air du temps et peuvent être adaptés selon vos besoins. Profitez des connaissances de notre boulangerie d'essai.

Désignations	Descriptions et avantages	Labels
Nos assemblages pour produits bien-être	Pour des produits bien-être: avec de précieuses fibres alimentaires pour une alimentation équilibrée	Divers labels selon les produits
Nos assemblages de diverses céréales	Pour des pains aux céréales digestes - un must pour une offre complète de pain	Divers labels selon les produits
Nos assemblages de céréales et de graines	Pour des pains classiques au goût savoureux avec des graines	Divers labels selon les produits
Nos assemblages avec céréales torréfiées	L'harmonie parfaite: des arômes intenses au caractère exceptionnel grâce à des céréales torréfiées	IP-SUISSE et PurEpeautre
Nos assemblages de Pur-Epeautre	Des assemblages de PurEpeautre spécialement conçus pour les pâtes tendres et les longues fermentations, pour un arôme intense, une bonne conservation et des pains aux mies aérées	PurEpeautre IP-SUISSE
Nos assemblages pour baguettes	Pour des baguettes croustillantes et savoureuses	
Nos assemblages pour pizzas	Diverses farines pour pizzas pour toutes les exigences	
Nos assemblages pour croissants	La garantie pour de magnifiques croissants	
Nos assemblages pour tresses	Pour des tresses réussies à chaque fois	
Nos assemblages pour Panettones	Une garantie de Panettones et de colombes réussis soit en méthode traditionnelle ou avec levain sec, agissant comme starter	