

KATALOG PRODUKTÓW

dla przemysłu
piekarniczego
i cukierniczego





Millbäker to wiodący francuski producent rozwiązań składników dla przemysłu piekarniczego i cukierniczego.

Ofertuje **korektory młynarskie, polepszacze do pieczywa, mieszanki i premiksy do pieczywa, ciastek lub ciastek.**

Proponuje również **rozwiązania dostosowane do potrzeb klienta** w zakresie:

- Analizy fizykochemicznej i reologicznej pszenicy i mąki
- Kontroli pieczenia chleba
- Doradztwa i diagnostyki pszenicy i mąki, rekomendacji rodzaju pszenicy
- Pomocy technicznej
- Wsparcia marketingowego
- Szkolenia

KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France



MILLBÄKER



MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com

POLITYKA CSR

MILLBÄKER przywiązuje ogromną wagę do ludzi i środowiska. Dlatego też wdrożona została polityka społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR).

Od 2014 opiera się na 5 podstawach:

- Satysfakcja klienta
- Ochrona środowiska
- Rozwój lokalny i zwiększenie atrakcyjności terytorium
- Uczciwe praktyki rynkowe i odpowiedzialne zakupy
- Rozwój kapitału ludzkiego

POLITYKA JAKOŚCI

Jakość i bezpieczeństwo żywności są w centrum naszych zainteresowań, aby zapewnić Państwu pełną satysfakcję.

Posiadamy certyfikaty:

- IFS (International Food Standard)*, aby spełnić wymagania jakościowe na rynku francuskim i na rynkach do których eksportowane są produkty.
- ECOCERT certyfikat rolnictwa ekologicznego.



EFEKTYWNE NARZĘDZIA PRODUKCJI

MILLBÄKER posiada 3 linie produkcji dostosowane do wszystkich wymagań Klienta:

- POSTĘPOWANIE Z ALERGENAMI
- ELASTYCZNOŚĆ
- WORKOWANIE OD 5 DO 25 KG I PAKOWANIE W BIG BAGI



KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France



MILLBÄKER



MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com



CENTRUM TECHNICZNE

Dział Badań i Rozwoju

Działania w tym obszarze skupiają się wokół następujących tematów:

- **Praca organoleptyczna** : Zwiększenie potencjału składników w celu opracowania nowych palet sensorycznych. (np. specjalne pieczywo o nowych teksturach i smakach, produkty inkluzyjne itp.)
- **Praca technologiczna** : Praca nad właściwościami technologicznymi składników i ich zastosowaniem w wypieku chleba (np.: rozwijanie miękkości lub konserwowanie produktów określonymi enzymami) .
- **Innowacje** : Opracuj innowacyjne formuły, które wyprzedzają trendy rynkowe.
- (np. opracowanie produktów Clean Label bez dodatków i konserwantów, opracowanie preparatów bezglutenowych itp.)



Piekarnia testowa

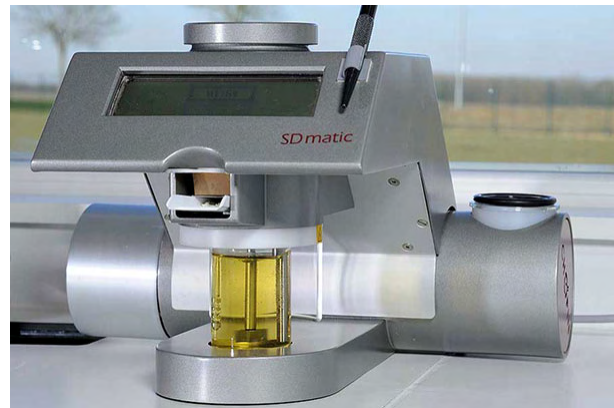
Celem piekarni jest rozwój i kontrola każdej receptury w warunkach zbliżonych do warunków w laboratoriach rzemieślniczych i przemysłowych.



Laboratorium analiz fizykochemicznych

W tym dziale przeprowadzane są analizy szyte na miarę i dostosowane do potrzeb klienta, przy użyciu wysokowydajnego sprzętu, który ewoluuje wraz z potrzebami biznesu.

Każdego roku przeprowadza się ponad 5000 analiz pszenicy i mąki w celu monitorowania jakości pszenicy i mąki i powtarzalności.



KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France



MILLBÄKER



MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com

NASZE MARKI



Smaczne dodatki do ciast i pieczywa.



Unikatowy produkt z kiełkami nasion pokrytymi kremowym zakwasem.



Mieszanki do wypieku francuskiego piekarnictwa.



Mieszanka do wypieku chleba z roślin strączkowych (zielona soczewica, groch łuskany, ciecierzka i soja).



Mieszanka w 100% z naturalnych składników, do pieczywa z nasionami o niskim indeksie glikemicznym dla diabetyków.



Ekologiczna mieszanka w 100% z naturalnych składników, do pieczywa z nasionami o niskim indeksie glikemicznym dla diabetyków.



Chrupiąca mieszanka bogata w składniki odżywcze z dużą zawartością błonnika.



Mieszanki do wypieku tradycyjnego francuskiego cukiernictwa.



Zaawansowane rozwiązanie polepszaczy do pieczywa i ciast.



Mieszanka do wypieku bagietki z amarantem, chia, komosą ryżową i nutami miodu.



Mieszanka do wypieku bagietki z lnem.



Bezglutenowe, bezlaktozowe produkty piekarnicze.



KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France

f MILLBÄKER

Instagram MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com



Gama RHÉOL zabezpiecza pracę niezależnie od metody produkcji, dla chlebów zwykłego i specjalnego, produkty pół-cukiernicze i cukiernicze.

RHÉOL to gwarancja efektywności, wydajności i powtarzalności produkty.

Rhéol total clean label 1%

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
xxxx	1%	10 KG

100% clean label

Obrabialność, tolerancja i dobra objętość.

Rhéol tech 1%

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
XGR22	0,5%	10 KG

Specjalnie opracowany do wypieku chleba z metodą bezpośrednią. Bez emulgatorów oprócz kwas askorbinowy. Tolerancja i dobra objętość pieczywa.

Rhéol pouss'liss

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
RPL10	1%	10 KG

Specjalnie opracowany do wypieku chleba z metodą blokowania ciasta 24-48 godz.

Tolerancja, przeciw pęcherzykom, dobra objętość i chrupkość

Rhéol' artic

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
RAR10	0,75-1,5%	10 KG

Specjalnie opracowany do wypieku wszystkich rodzajów pieczywa.

Tolerancja, przeciw pęcherzykom, dobra objętość i aktywność fermentacyjna 100% skuteczności!



Gama Rhéol zagwarantuje komfort pracy w piekarni ograniczając rozpraszanie cząsteczek mąki w powietrzu.

NOWOŚCI

Chleb prozdrowotny Diabémix

Gotowy do użycia mix do wypieku smacznego pieczywa z chrupiącymi nasionami o obniżonej zawartości węglowodanów i niskim indeksie glikemicznym.

Ze względu na swoje właściwości chleb diabémix® może być zalecany przez lekarza w diecie dla niektórych diabetyków:

- Niski Indeks Glikemiczny (43)*
- Zmniejszona zawartość węglowodanów
- Źródło białka
- Bogate w błonnik

* W porównaniu z klasycznym białym chlebem

Mieszanka zawiera wszystkie składniki, wystarczy dodać wodę i postępować zgodnie z przepisem.

100% naturalnych składników

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
DIA15	100%	15 KG



Bułka wiedeńska

Mieszanka do produkcji chleba wiedeńskiego, bułek, bagietek...

Bułka wiedeńska rozpyływa się w ustach !

- Francuski smak
- Miękki miękisz
- Na słodko i na słono

Chleb wiedeński można jeść lekko opiekany na śniadaniu lub jak przekąskę na podwieczorek. Również wychodzi fantastycznie jako kanapa na szybki i smaczny obiad!

Zastosuje dodatkowo jako grzanki do Twojego słodko-kwaśnego aperitif!

Do każdego pora dnia, bułka wiedeńska jest przy Tobie!

**Bäker
mixes**



KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FVI63	100%	15 KG

KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France

f MILLBÄKER

Instagram MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com

Chleb proteinowy Fabacée

Fabacée to wykwintna mieszanka do robienia chleba i bagietek z roślin strączkowych.

Mieszanka zawiera 4 rośliny strączkowe (zielona soczewica, groch łuskany, ciecierzycza i soja), zboża i nasiona.

100% NATURALNYCH SKŁADNIKÓW

100% białka roślinne

Fabacée nie zawiera kwasu askorbinowego i emulgatorów.



KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BFA15	100%	15 KG



Chleb kasztanowy - Smak Korsyki

Mieszanka do przygotowania specjalnego pieczywa z kasztanami, figami i orzechami laskowymi.



KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BCFN43	100%	15 KG



BAGIETKI

Belle Dame 10%

Premiks do przygotowania tradycyjnej francuskiej bagietki w 2 godziny metodą bezpośrednią z szybkim i prostym procesem.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
XST01	10%	25 KG



Pepsane

Bagietka Pepsane zawiera mąkę i siemię lniane, które są bogate w Omega 3, niezbędne dla człowieka kwasy tłuszczowe o naukowo udowodnionych korzyściach.

Bagietka zawiera kombinację 5 nasion o zróżnicowanej konsystencji i smakach, w tym nasion konopi. Chrupiąca konsystencja, z delikatnym smakiem przypraw, zachwyci najbardziej wymagające podniebienia.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FPE15	100%	25 KG

Belle Vinette

La Belle Vinette bierze swoją nazwę od berberysu, małej czerwonej jagody o pikantnym, słodko-kwaśnym smaku. Dzięki unikalnemu połączeniu czerwonych owoców, w tym berberysu, syropu klonowego i pestek dyni, La Belle Vinette jest niezwykle smaczna.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
MBV10	100%	10 KG



KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France



MILLBÄKER



MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com

Bagietka Fitness EDONA

Bagietka w słonecznych kolorach, z wykwinną mieszanką nasion chia, dyni, słonecznika i brązowego lnu. Nasiona te zapewniają chrupkość i korzyści odżywcze, w tym nasiona chia i lnu znane z bogactwa przeciwutleniaczy i kwasów omega 3.

Oryginalna receptura opracowana bez emulgatora, idealna do robienia bagietek.

Edona zachwyci wszystkich miłośników przekąsek.

Gotowa do użycia mieszanka do produkcji bagietek z chia i peskami dyni.

Bäker
mixes

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BED99	100%	15 KG



Chleb Fitness FIT'N FIZ

Niezwykle zrównoważone pieczywo z żurawiną, jagodami goji i liśćmi zielonej herbaty.

Posiada cenne składniki odżywcze:

- bogaty w błonnik
- źródło witaminy B1 i B8
- źródło magnezu



KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
MFN10	100%	10 KG

KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France

f MILLBÄKER

© MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com

Pyszne Francuskie Magdalenki

To magiczne wybuchające magdalenki. Anglicy mogliby nazywać je yellow submarine :-). Klasyczny francuski deser o delikatnym biszkoptowym smaku. Idealne do kawy lub do śniadaniówki dziecięcej.

Mieszanka + woda + masło = ciasto gotowe do pieca!
Dodatkowo nasze magdalenki trzymają długo świeżość.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FMAD5	100%	5 KG



Financier

Migdałowa mieszanka do sporządzania wyjątkowych ciasteczek Financier, które kształtem przypominają sztabkę złota. To cudownie wilgotne małe ciasteczka, z rozkosznie chrupiącym wierzchem.

Klasyczny francuski smak!

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FFI05	100%	5 KG



Złote ciasto

Z mieszanki biszkoptowej można przygotować m.in. babki, magdalenki, muffiny. Jeśli dodasz bakalie możesz przygotować keksy.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FPJ05	100%	5 KG



Naleśniki Bretońskie na słono

Niezwykłe w smaku naleśniki prosto z Bretanii. Mieszanka do sporządzania naleśników z mąki gryczanej, mogą być podawane z różnymi wytrawnymi nadzieniami. Nazwa francuska Galettes bretonnes.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FCS05	100%	5 KG



Naleśniki Bretońskie na słodko

Mieszanka do sporządzania naleśników na słodko. Naleśniki są delikatne, miękkie i lekkie, tak smaczne, że nie potrzebują już właściwie żadnych dodatków.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FCF05	100%	5 KG



Kruche ciasteczka Bretońskie

Mieszanka do wyrobu kruchego ciasteczka w stylu bretońskim. Ciasteczka są niezwykle kruche i maślane w smaku.

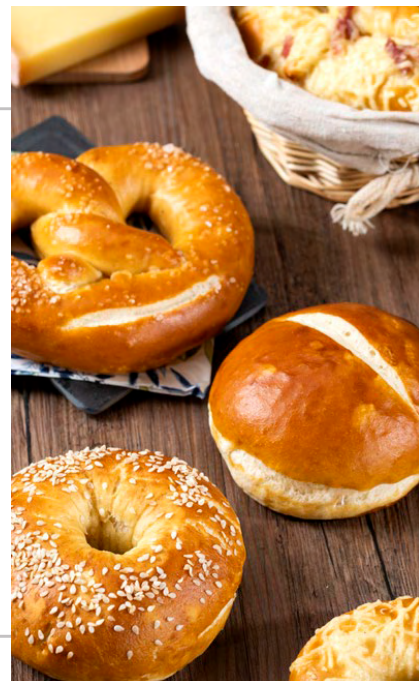
KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FSB05	100%	5 KG



B'el Snack

Mieszanka do produkcji przekąsek typu:
bajgle, buncle, precle.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BBS10	100%	5 KG



Burger

Gotowa do użycia mieszanka do produkcji puszystych burgerów.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BBUR1	100%	15 KG



Keks na słono

Gotowa do użycia mieszanka do produkcji
keksów na słono.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
FCSA5	100%	5 KG



Verano

Mieszanka składająca się z pestek dyni, komosy ryżowej, bazylii, czarnego pieprzu, czosnku i nasion słonecznika ,do wyrobu pieczywa.

Verano to smak lata i słońca!

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BVN05	*	Wiadro 5 KG



*Mieszankę Bäker Verano wymieszać z oliwą z oliwek (60 g oliwy na 100 g Bäker Verano), następnie dodać do ciasta pod koniec wyrabiania (160 g mieszanki Verano z oliwą na 1 kg ciasta) wszystko mieszać przez 3 minuty na dużych obrotach.



Kipic pikantny

Zastosowanie do wyrobu pieczywa specjalnego o pikantnym smaku. mieszanka przypraw zawiera: sezam, bazylię, pomidor i czerwony pieprz.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BKP25	*	Wiadro 2,5 KG



*Zalecane dawkowanie:

Do mąki: 8 do 20% wagi mąki w zależności od pożądanej intensywności.

Do ciasta: od 50 do 150 g na kg ciasta w zależności od pożądanej intensywności.

Garrimande - Smak Włoski

Aromatyczna mieszanka suszonych warzyw z pomidorami i ziół prowansalskich, przeznaczona do wyrobu specjalnego pieczywa, pizzy, focaccii itp....

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BGA03	*	3 KG

*Zalecana dawka wynosi od 5% do 8% wagi ciasta.



Castelline

Mieszanka przypraw do pieczywa na bazie:

- Oliwki czarne (oliwki, mąka ryżowa, sól) -
- Nasiona czarnuszki
- Suszone płatki pomidorowe
- PSZENNY zakwas dewitalizowany
- Zaatar (tymianek, oregano, sumak, sól, olej rzepakowy)
- Mąka PSZENNA SŁODOWANA
- Czosnek.



KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
BCA05	*	Wiadro 5 KG

*Pod koniec procesu wyrabiania dodać Bäker Castelline w ilości 8 do 10% wagi ciasta.
Mieszać przez 3 minuty na szybkich obrotach.

Moc kiełków do pieczywa



Germinov l'Original - Moc 4 kiełków w zakwasie pszennym

Innowacyjne rozwiązanie, które powstaje z połączenia 4 kiełkujących nasion pszenicy, żyta, soczewicy i konopi, które są następnie pokrywane dezaktywowanym kremowym zakwasem pszennym. Dzięki procesowi kiełkowania nasiona zbóż zachowują witaminy i minerały. Zakwas z kiełkami dodaje się bezpośrednio do ciasta pod koniec wyrabiania, nie modyfikując tradycyjnej receptury. Zastosowanie do wyrobu bagietek, pieczywa tradycyjnego, pieczywa razowego.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
GERV05	20%	Wiadro 5 KG

Germinov SEIGLE GERMÉ Moc kiełków w zakwasie żytnim

Produkty Germinov cechuje niespotykana dwoistość smaków łącząca okrągłe i roślinne nuty kiełkujących nasion z pikantnymi i słodowymi posmakami zakwasów. Kiełkowanie zmienia strukturę i teksturę nasion, które stają się nasycone składnikami odżywczymi. Te cechy sprawiają, że pieczywo wypiekane na naszych zakwasach ma bardzo charakterystyczne i zaskakujące profile wizualne i smakowe.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
GSG05	20%	Wiadro 5 KG



KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France



MILLBÄKER



MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com

Maślana Królowa Brioszka Clean Label

Smak Francji!

Produkt premium dla smakoszy :

- Unikalny maślany smak
- Delikatny miękisz
- Bez emulgatorów
- Długo utrzymuje świeżość

Mieszanka łatwa w użyciu.
Zagwarantuje właściwą konsystencję i wygląd Twoich wypieków.



KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
XPO01	100%	15 KG



MILLKER Chleb ze zbóż i ziaren

Smak Polski!

Premiks zbóż i nasion do wyrobu chleba zbożowego z ziarnami. Zawiera m.in. mąkę pszenną, sezam, ziarnia słonecznika, siemię lniane brązowe, siemię lniane złote, gluten pszenny, mąkę żytnią, mąkę jęczmienną, mąkę owsianą, słód pszeniczny palony, mąkę pszenną słodową.

KOD	DOZOWANIE	PAKOWANIE
xxxx	25%	25 KG

KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com

MILLBÄKER

Z.I. La Fonderie

10700 TORCY LE PETIT France



MILLBÄKER



MILLBÄKERINGREDIENTS

www.millbaker.com



KONTAKT

Alain HENRY

T: +48 500 055 241

E-mail: alain.henry@millbaker.com