

Les experts des produits céréaliers et de leur transformation

Épeautre, blé tendre, seigle, blé dur, maïs, orge



La famille

Les familles Bindewald & Gutting représentent la tradition et l'innovation dans le domaine de la meunerie depuis plus d'un siècle. Fortes de leur engagement, de leur esprit d'initiative et de l'amélioration continue de leurs outils de production, leur expertise les positionne en leader de leur secteur pour l'industrie alimentaire.



Le plus grand groupe familial de la meunerie allemande



10 sites de production



750 employés



**écrasement annuel
> 2 millions de tonnes**



Patrick Bindewald



Michael Gutting

Jochen Bindewald

Martin Bindewald

Responsabilité et qualité



Le cœur de notre travail est d'être au plus près des enjeux de l'agriculture et de mettre en place un concept durable pour les matières premières avec nos agriculteurs.



La sécurité alimentaire est notre priorité :

Du champ à la récolte en passant par l'ensemencement, nous misons sur des processus de production automatisés fiables et reproductibles. Pour un produit fini sûr, de qualité, et pour la satisfaction et la confiance nos clients.



Notre projet de surfaces fleuries :

Nous avons créé plus de 200 hectares de surfaces fleuries en partenariat avec nos agriculteurs et favorisé ainsi la biodiversité.



Production de farine à émissions de CO₂ réduites :

Réduction du CO₂ dans la production des farines : notre projet coopératif vise à réduire les émissions de CO₂ dans la culture du blé par la mise en œuvre des meilleures pratiques agricoles et le recours à des engrais à faible empreinte carbone.





Sites



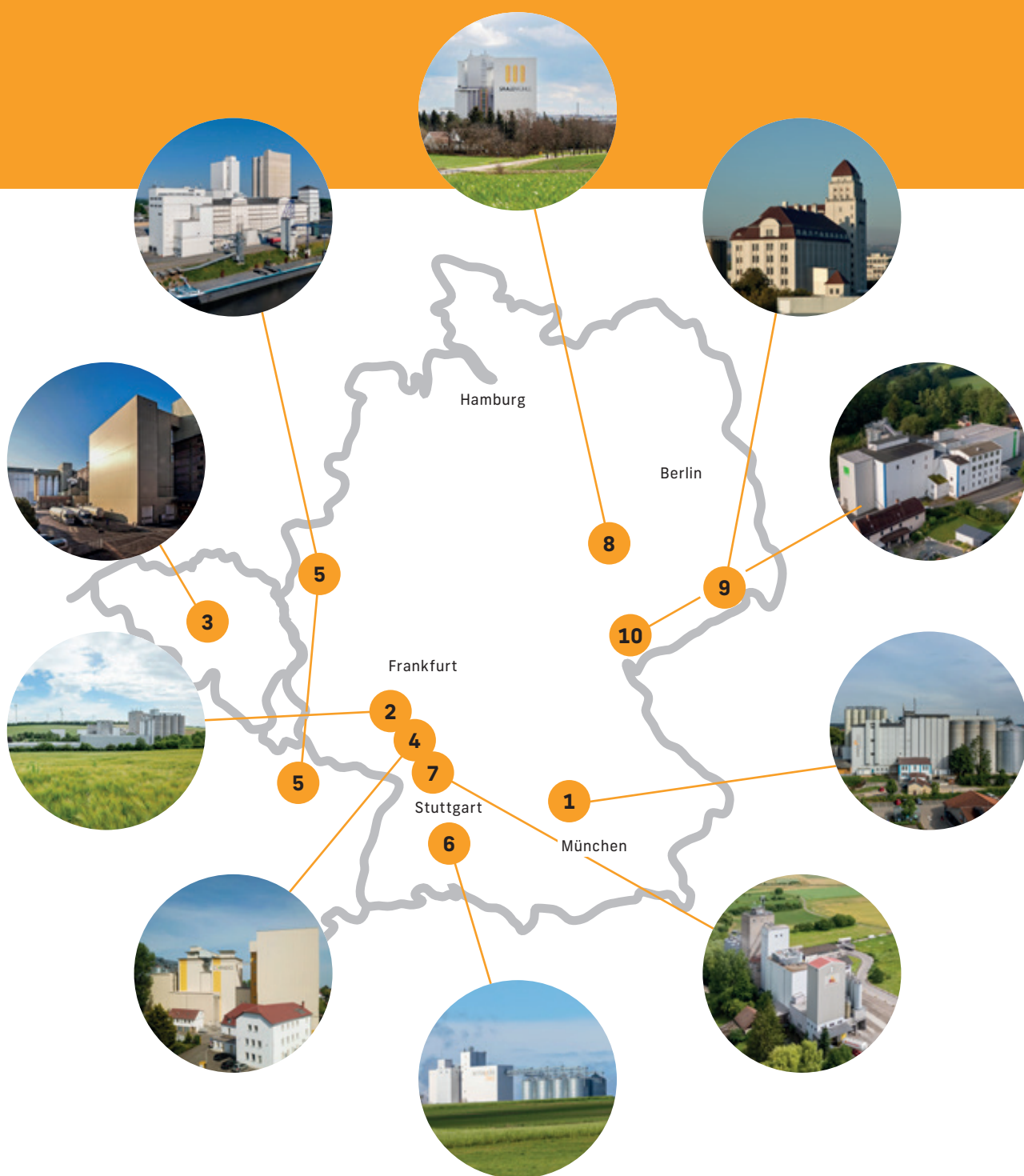
Notre réseau de moulins s'étend sur toute l'Allemagne jusqu'en Belgique. Nous sommes idéalement situés pour desservir nos clients français.



L'autonomie de chaque site nous permet de valoriser leurs points forts tels que la rapidité, la flexibilité et la proximité avec leurs clients.



Nous exploitons ces synergies et mettons en commun le savoir-faire et les compétences de chacun afin de proposer des produits toujours plus performants et de trouver des solutions sur mesure pour nos clients. Ensemble, nous sommes imbattables.



1



Bavaria Mühle (près de Munich) allie l'ancrage dans la tradition de deux familles à des innovations de produits orientées vers l'avenir.

- produits à base de blé tendre, de seigle et d'épeautre

D-86551 Aichach • bavaria-muehle.de

2



Le moulin et la malterie **Bindewald** à Bischheim et Kirchheimbolanden transforment des produits à base de blé tendre ainsi que des malts de brasserie à base de blé et d'orge ou encore des farines maltées toastées ou torréfiées à base de blé blé, d'orge et de seigle. Tous les produits répondent aux exigences les plus élevées en matière de qualité et de durabilité.

- farines de blé tendre
- malts de brasserie de blé et d'orge
- farines de malts toastés ou torréfiés à base blé, orge et seigle

D-67294 Bischheim • bindewald.de

3



En tant qu'acteur important de l'industrie meunière belge, **Ceres** offre une large gamme de produits de meunerie grâce à son expérience de plus de 125 ans.

- blé tendre, seigle et épeautre

B-1130 Bruxelles • www.ceres.be

4



Cornexo, dont le siège se trouve à Freimersheim dans le Palatinat, est notre expert en produits à base de maïs, naturellement sans OGM, de qualité conventionnelle ou biologique.

- farines et semoules sans gluten conventionnelles et biologiques à base de maïs

D-67482 Freimersheim • cornexo.de

5



Depuis 1775, le moulin **Plange** est synonyme de tradition et de savoir-faire. Sur son site de Neuss, Plange fabrique des produits à base de blé tendre et de seigle ainsi que des des farines micronisées.

- produits à base de blé tendre et de seigle
- produits micronisés

D-41460 Neuss • plange.de

F-57070 Metz • plange.fr

6

7



Le moulin **Rettenmeier** à Horb am Neckar, ainsi que le moulin **Rheintal** à Stutensee-Friedrichstal, sont nos moulins polyvalents pour le blé tendre, le seigle et l'épeautre.

- produits à base de blé tendre, de seigle et d'épeautre

D-72160 Horb a. N. • rettenmeiermuehle.de

D-76297 Stutensee-Friedrichstal • rheintal-muehlen.de

8

9



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

Avec ses sites d'Alsleben et de Dresde, **Saalemühle + Dresdener Mühle** pose de nouveaux jalons dans la transformation du blé, du blé dur et du seigle. Ils disposent d'une expertise et d'une expérience particulières dans le domaine des farines techniques, notamment grâce au traitement (hydro)thermique.

- produits à base de blé tendre, de blé dur, de seigle et d'épeautre
- savoir-faire spécifique pour les farines techniques : traitement (hydro-)thermique selon les souhaits ou les exigences du client
- germes stabilisés, son stabilisé

D-06425 Alsleben • D-01067 Dresden • sd-muehle.de

10



Vogtland Biomühlen agit avec engagement dans le respect de la nature. Le moulin écrase le blé tendre, le seigle et de l'épeautre biologique de haute qualité.

- produits bio à base de blé tendre, de seigle et d'épeautre

D-08527 Plauen • vogtlandbiomuehlen.de

Nos produits

- Céréales en grain, concassées et farines complètes
- Qualités conventionnelle et biologique
- Farines de blé tendre
- Farines de blé dur (durum)
- Farines de seigle
- Farines d'épeautre
- Semoules de blé dur
- Farines, semoules de maïs et mixes sans gluten
- Malts en grain, en farine (actives, toastées, torréfiées) et flocons maltés
- Farines fonctionnelles traitées thermiquement et hydrothermiquement (panures, support, microbiologie réduite, substitut d'amidon)
- Farines de fleurage à faible dégagement de poussières
- Sons de blé stabilisé
- germes de blé stabilisés
- Panko-Flakes pour panures et farces



Domaines d'application – Aperçu

Page
10

- Aliments pour bébés - Produits diététiques
- Produits instantanés
- Épices et produits pharmaceutiques
- Production de pâtes alimentaires
- Produits de malterie et malts (bières, pains et pâtisseries)
- Panures et farces

Page
13

- Soupes, sauces et vinaigrettes
- Production de pizzas
- Production de croissants
- Production de pudding
- Produits extrudés
- Production de chapelures

Page
11

- Production de cookies
- Production de crackers et de sticks
- Production de biscuits et de gaufres
- Production de muffins
- Barres céréalières et compléments alimentaires
- Produits à base de maïs et sans gluten

Page
14

- Produits à base de pâte fraîche et/ou crue (pâtes à dérouler, raviolis, nouilles)
- Produits à la farine bise
- Pains, pains briochés et viennoiseries moelleuses en pousse contrôlée.
- Farines techniques de fleurage à faible dégagement de poussières

Page
12

- Production de buns
- Pains pita, galettes
- Production de toasties
- Alimentation nutritionnelle
- Pâtisseries méditerranéennes
- Panettone et Stollen

Domaines d'application et produits finis

Aliments pour bébés - Produits diététiques

- conforme à la réglementation pour l'alimentation infantile
- seuils restreints sur les contaminants et la microbiologie
- sélection et séparation des matières premières – méthode de culture et transformation



Production de pâtes

- granulation sur mesure
- coloration jaune optimale
- forte teneur en protéines, cuisson al dente
- culture régionale



Produits instantanés

- facilement soluble
- aucune formation de grumeaux
- viscosité à froid et à chaud sur mesure
- applicable à toutes variétés



Produits de malterie et malts

- malts en grain
- farines maltées toastées et torréfiées pour ingrédient en panification clean label (goût, couleur)
- substitution de cacao



Épices et produits pharmaceutiques

- support neutre pour base
- travail facile : dosage précis, pas d'agglomération, extrusion possible
- microbiologie stable et basse



Panures et farces

- goût unique
- chapelure très croustillante
- haut pouvoir liant
- substitution des flocons de pommes de terre et de la chapelure traditionnelle
- sans OGM



Production de cookies

- pâte fraîche ou palets congelés
- étalement maîtrisé des palets pendant la cuisson
- structure optimale du cookie



Production de muffins

- garantie d'une belle forme bombée
- hydratation et moelleux à cœur
- densité maîtrisée



Production de crackers et de sticks

- découpe franche
- très peu de défauts de surface (formation de bulles)
- pas d'affaissement des produits
- pas d'obstruction des matrices



Barres céréalières et compléments alimentaires

- impact sur les valeurs nutritionnelles
- gain en fibres naturelles et en vitamines
- avantage de la viscosité à froid



Production de biscuits, gaufres et gaufrettes

- bonne tenue des biscuits (également biscuits de précision)
- ajustement possible de la viscosité (calibrage)
- pâtes souples et résistantes
- travail facile des pâtes qui ne s'agglomèrent pas



Les produits à base de maïs et produits sans gluten

- tortillas
- snacking
- traitement thermique et hydrothermique



Domaines d'application et produits finis

Production de bun

- bunscoreing à un niveau haut niveau
- très peu de défauts sur la surface et sur le fond
- gonflement optimal
- alvéolage très fin



Produits à base de céréales complètes

- Principe d'équivalence et de similarité possible sous différentes formes
- réduction des anti-nutriments
- différentes granulations - également micronisation
- désamérisation



Pains pita, galettes

- travail de la pâte optimisé, simple
- très bonne conservation de la fraîcheur et élasticité
- pas de formation de fissures
- cracottes extrudées à chaud



Pâtisseries méditerranéennes

- fort rendement en production sans besoin d'additifs
- très bon travail de la pâte
- alvéolage typique de ces pains
- pousse forte, mie moelleuse



Production de toasties

- farines de base + toppings
- volume idéal des toasties
- structure typique de la mie en nid d'abeille
- uniformité des fonds
- bonne machinabilité de la pâte même en production de masse



Panettone et Stollen

- travail facile de la pâte
- pas de relâchement
- texture uniforme et souple
- fort contraste entre la mie et les fruits



Soupes, sauces et vinaigrettes

- différentes viscosités à chaud et à froid disponibles
- sensation agréable en bouche
- texture homogène et uniforme



Production de pudding

- semoule de blé dur stable à la cuisson
- consistance homogène, texture agréable en bouche



Production de pizzas

- une qualité irréprochable pour les fonds ronds ou rectangulaires
- bonne tenue
- volume sur mesure
- texture optimale de la pâte et de sa croûte



Produits extrudés

- extrudabilité uniforme grâce à une granulation calibrée
- masses à la viscosité définie
- expansion maîtrisée



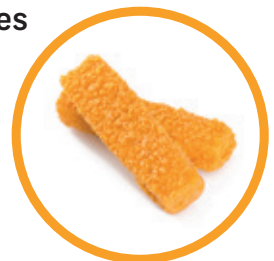
Production de croissants

- haute qualité de laminage
- excellente stabilité du processus
- volume optimal pour les produits crus surgelés



Production de chapelures

- différentes viscosités à froid et à chaud disponibles
- excellent texturant
- stabilité des produits en congélation, décongélation et régénération



Domaines d'application et produits finis

Produits à base de pâte fraîche et/ou crue

- pour tous types de pâtes fraîches
- pas de conditionnement sous atmosphère protectrice nécessaire (réduction des coûts d'emballage)
- stabilité enzymatique et oxydation maîtrisée
- statut microbiologique optimal
- coloration uniforme et absence de piqûres le temps de la DLC (date limite de consommation)



Pains, pains briochés et viennoiseries moelleuses en pousse contrôlée (hydrobooster)

- retardement de la rétrogradation – maintien de la fraîcheur
- DLC prolongée pour les produits emballés
- réduction du sel
- profil aromatique prononcé
- des pâtes levées qui forment de beaux volumes



Produits à la farine bise

- travail facile des pâtes
- aucun recours à des additifs
- mie fine, brillante, légèrement élastique – longue conservation
- croûte fine et craquante
- diversité des profils gustatifs



farine technique de fleurage

- peu pulvérulent
- renforce l'aspect naturel brillant des produits
- environnement de travail sans poussières
- augmentation de la productivité
- réduction des intervalles de nettoyage



Certificats



MÜLLER-BBM



