

Le producteur d'ingrédients pour la meunerie et la panification et spécialiste de l'analyse de céréales **EUROGERM** / T : 03.80.73.07.77 (siège à Saint-Apollinaire, 222 salariés, CA 2014 : 77,9 M€, +17,6%, dont 44,8 M€ à l'international) est actuellement au salon mondial de la Boulangerie de Munich (12-17 septembre). La société dijonnaise y présente plusieurs nouveautés de pains et de viennoiseries, parmi lesquelles des croissants salés, du pain à l'avoine, du pain au shia ou encore une pâte à pain sans gluten fluide qui permet de donner au pain la forme que l'on souhaite. www.eurogerm.com