

Maltivoz

LES INGRÉDIENTS
DURABLES



NOS PRODUITS

Découvrez les céréales revalorisées !

Maltivor contribue à la construction d'une filière agro-alimentaire résiliente, en produisant des **ingrédients nutritifs**, à **faible impact** et **savoureux**.

Nous nous engageons à préserver les ressources agricoles en **revalorisant les céréales** issues de **brasseries locales** : les **drêches de brasserie (DDB)**.

NOS OBJECTIFS

Réduire l'impact de
l'industrie agroalimentaire

Offrir des
saveurs uniques

Proposer des
ingrédients nutritifs



Même si plusieurs méthodes de revalorisation ont été identifiées, la drêche est un enjeu important pour les brasseries, dont le nombre ne cesse de croître chaque année.

Les drêches de brasserie sont une ressource universelle, riche et croissante dans le monde entier.

100 LITRES = **30 KG**
DE BIÈRES BRASSÉES DE DRÊCHE GASPILLÉE

Pourquoi choisir Maltivor ?

Gabrielle Hugon & Lola Bonnin
Co-fondatrices



Conseils techniques

Notre équipe R&D pourra vous accompagner tout au long de votre processus de développement. Elle pourra dresser un cahier des charges en fonction de vos besoins et vous proposer différentes formulations répondant à votre demande.

Conseils marketing

Comme tout autre ingrédient, la drêche peut être mise en avant au sein de vos communications. Notre équipe peut vous conseiller à la fois sur l'affichage au sein de la liste d'ingrédients et sur la communication avec vos clients. De plus, l'utilisation de nos ingrédients favorise une image éco-responsable, appréciée par les consommateurs et qui soutient votre politique RSE.

Conseils environnementaux

Grâce un outil interne, nous pouvons calculer l'impact environnemental d'une de vos applications et comparer les résultats en fonction du taux d'intégration de la farine de drêche. Les données seront présentées en fonction de différents indicateurs comme le score unique, l'impact sur l'épuisement des ressources en eau, l'impact sur l'utilisation du sol, ou encore la quantité d'émission de CO2 équivalent par kg de produits.

Procédé de fabrication interne

La collecte des drêches est réalisée par nos soins et elles sont traitées sur notre site de production. Nous avons porté une attention particulière à la connaissance des matières premières que nous collectons. Ceci nous a permis d'établir un cahier des charges spécifique à chacun de nos produits et d'ainsi standardiser les lots de drêches collectés auprès de différentes brasseries. Nous garantissons alors l'homogénéité de nos produits d'une commande à l'autre.

Nous œuvrons à la réalisation des objectifs de développement durable suivants, établis par les Nations Unies.



Farine de drêche de brasserie

20 g de protéines
40 g de fibres
Riche en minéraux



Blonde

Une saveur céréalière et une
couleur sable à marron clair

Ambrée

Une saveur caramélisée et une
couleur marron clair



Brune

Une saveur torréfiée, cacaoitée et
une couleur marron foncé

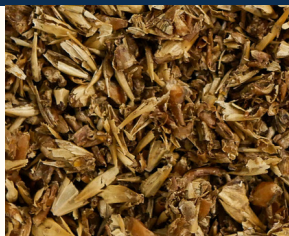
3
FARINES

=

3 PROFILS
AROMATIQUES DIFFÉRENTS

Nous pouvons adapter la
granulométrie de nos ingrédients
afin de répondre à vos exigences.

La drêche de brasserie



Nous proposons les drêches de brasserie séchées à l'état brut. Il s'agit des céréales partiellement concassées et séchées.

Cet ingrédient peut servir d'inclusion dans un biscuit et être intégré dans un muesli ou dans un granola.

Les Malti'Mix

Les Malti'Mix sont des préparations utilisées pour faciliter la réalisation de recettes salées comme sucrées. Ils sont 4-en-1, avec la possibilité de faire deux recettes différentes avec le même mélange. Par exemple, des cookies ou des muffins, tout en s'adaptant aux différents modes de consommation comme le régime vegan.

Nous pouvons créer votre propre Malti'Mix sur demande.

Tous nos produits sont disponibles sous différents formats : 5 kg, 25 kg et sur-mesure.

Malti'Mix Pancakes & Gaufres



Malti'Mix Muffins & Cookies

Malti'mix Falafel & Galette Végétale



Applications

Mode d'emploi : En moyenne, nos farines s'utilisent à hauteur de 5 % à 30 % dans tout type d'application, salée ou sucrée !



PANIFICATION

Pâte brisée
Pâte feuilletée
Pain
Pain sans gluten
Baguette¹



BISCUITERIE

Cookies
Pancakes
Gaufres
Muffins
Gâteaux²



- 1 - Baguette : 15% d'impact environnemental en moins*
- 2 - Gâteau : 2% d'impact environnemental en moins*
- 3 - Pain burger : 14% d'impact environnemental en moins*

* Calcul basé sur les émissions de CO2 équivalent par kg de produit. Ces données concernent des recettes intégrant 20% de FDDB dans les quantités de farine. Ces valeurs sont données à titre d'exemple, elles peuvent varier en fonction des recettes.



TRAITEUR

Pâtes
Galettes végétales
Falafels
Sauces
Pains burger³

Avantages des produits



Écologique

Gamme certifiée agriculture biologique. Revalorise un co-produit et évite le gaspillage. Réduit la tension sur les surfaces agricoles et n'utilise pas d'eau supplémentaire. Collecte et production locale dans notre site de production. Éco-conception au cœur de notre procédé de fabrication. L'objectif pour notre production : viser un score unique négatif.



Nutrition

Permet l'obtention d'allégations nutritionnelles : source ou riche pour les protéines, les fibres alimentaires et les minéraux. Améliore le nutri-score et le score Yuka. Offre une nouvelle source de protéines végétales. Contribue à la naturalité des produits finis.



Économique

Tarif plus abordable que les farines spéciales aux propriétés similaires comme la farine de pois chiche ou de châtaigne. Prix stable, non indexé sur le cours du blé. Écart de prix minime entre la gamme conventionnelle et biologique.

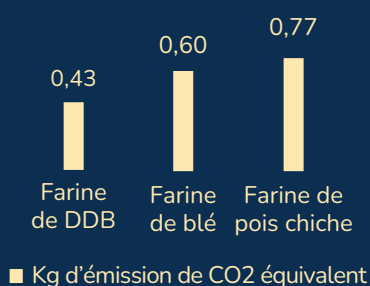


Technico-fonctionnel

Apport de nouvelles saveurs typiques au produit fini. Coloration, goût et texture ajustable grâce au dosage et au choix de la farine. Améliore la conservation du produit car nécessite un plus fort taux d'hydratation que la farine de blé.

Impact environnemental*

L'empreinte carbone de la farine de DDB est inférieure à celle des autres farines. Elle est moins polluante que les farines de blé et de pois chiche.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

	Farine de drêche <i>Velutis</i>	Farine de blé T55
Energie (kcal/kJ)	326 / 1360	350/1480
Glucides	25 g	73,7 g
Dont sucres	9 g	1,5 g
Lipides	8 g	1 g
Dont acides gras saturés	2 g	0,19 g
Protéines	20 g	9,9 g
Fibres alimentaires	40 g	3,2 g
Phosphore	621 mg	110 mg
Calcium	246 mg	23 mg
Fer	9 mg	1 mg
Zinc	7,5 mg	0,81 mg
Magnésium	151 mg	27 mg

* Calcul basé sur les émissions de CO2 équivalent par kg de produits.

MATIVOR
SAS WONDERWOMALT
2024

4 CHEMIN DES RONZIÈRES

|

69390 VOURLES

www.maltivor.com



 @MALTIVOR-INGREDIENTS

 @MALTIVOR

 @MALTIVOR
