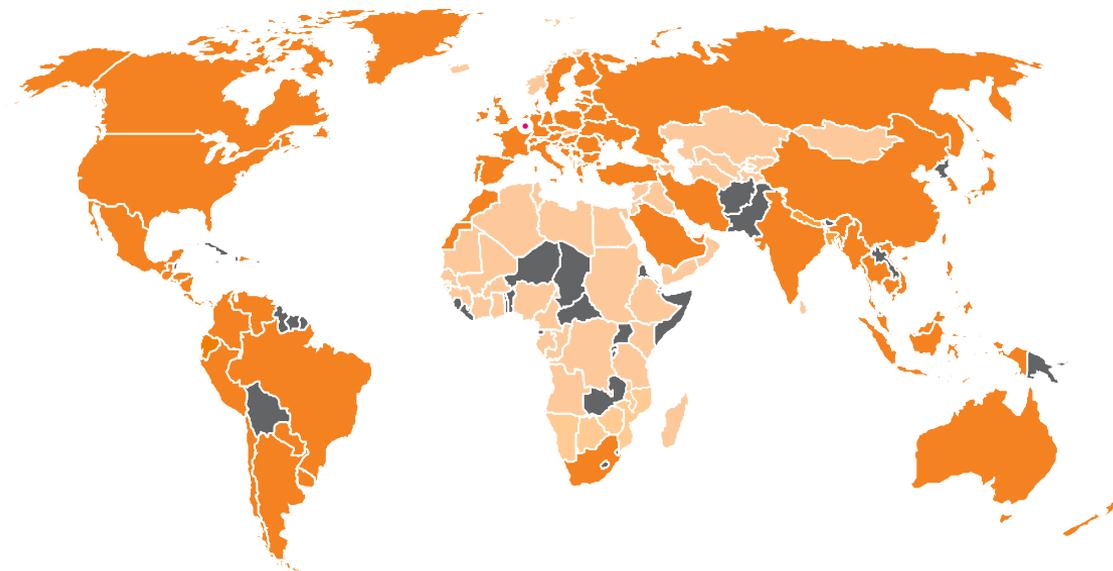


L'INNOVATION INSPIREE PAR LA NATURE

Notre mission est de vous accompagner dans votre développement d'innovations



-  Puratos
-  Distributeur

2,5% CA investi en R&D

99 Filiales dans
70 Pays

64 Sites de
production
dans **46** Pays

82 Centres
d'innovation


Puratos
Reliable partners in innovation

ACTEUR MONDIAL DANS L'AMÉLIORATION DU PAIN

Intégration verticale



ENZYMES SONT PRODUITES PAR FERMENTATION

PRESENTS DANS TOUS LES ORGANISMES VIVANTS



EN BOULANGERIE, LES ENZYMES SONT PRESENTES DANS ...

La farine



La levure



Les correcteurs





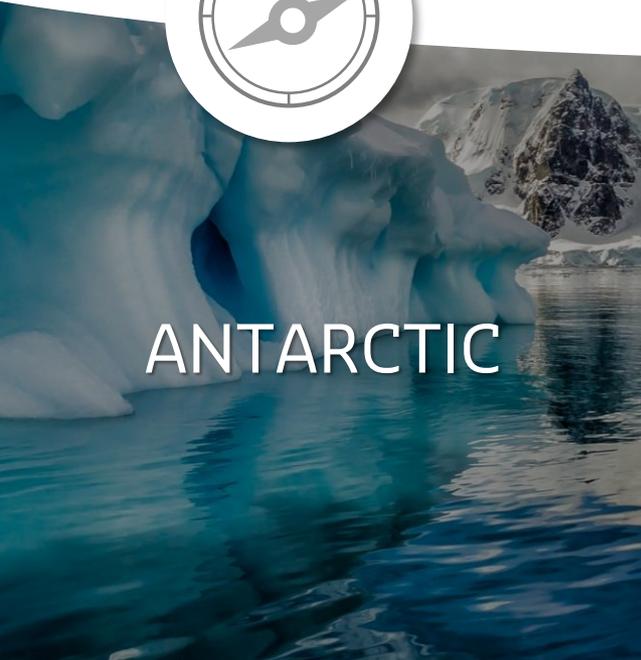
170 collaborateurs



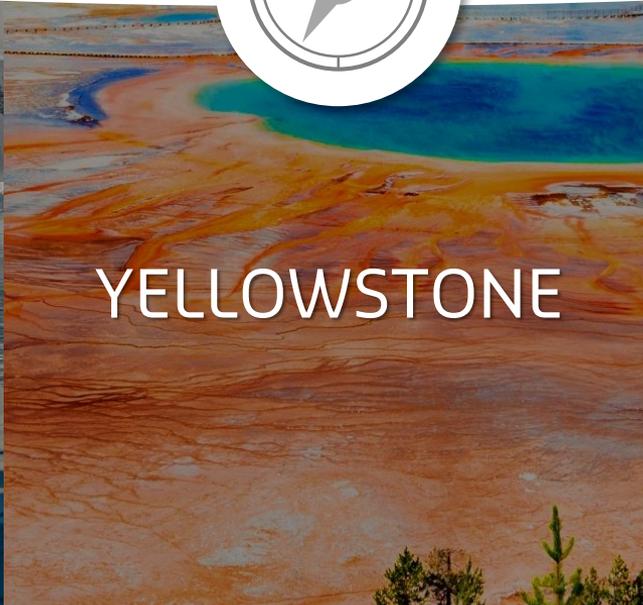
20 R&D

100% dédiés à la boulangerie

L'INNOVATION INSPIREE PAR LA NATURE



ANTARCTIC



YELLOWSTONE



HUNAN FOREST

L'INNOVATION INSPIREE PAR LA NATURE



ANTARCTIC

BREVETÉ

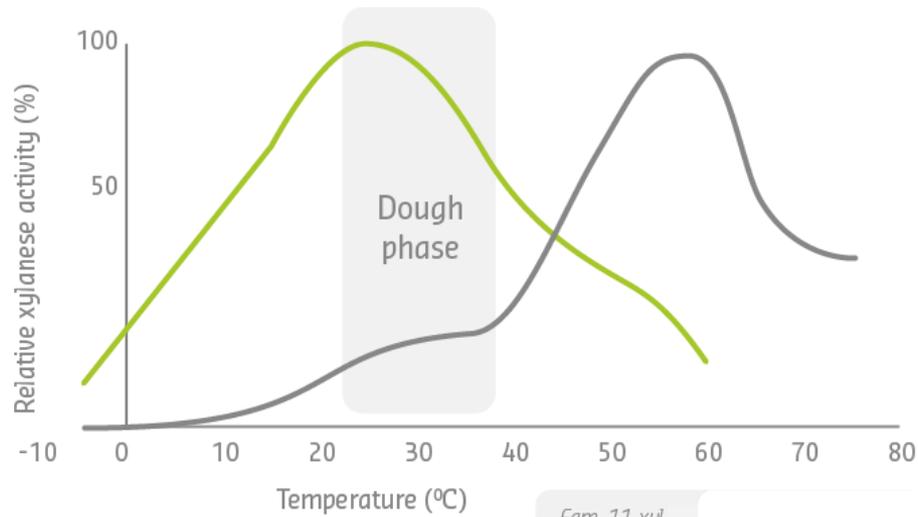
DÉCOUVERTE D'UNE NOUVELLE FAMILLE DE XYLANASES

Activité enzymatique optimale dans les pâtes froides.



Puratos
Reliable partners in innovation

Un type unique de xylanases (famille 8) à activité enzymatique optimale à des températures de pâtes froides



Fam. 11 xyl
Fam. 8 xyl



Des applications boulangères multiples

BEYOND
THE FROZEN
CHALLENGE

\$500

Trust the best

- ✓ **Cru Surgelé**
- ✓ **Pré-poussé surgelé**

Une **Performance optimisée**
dans des process à froid

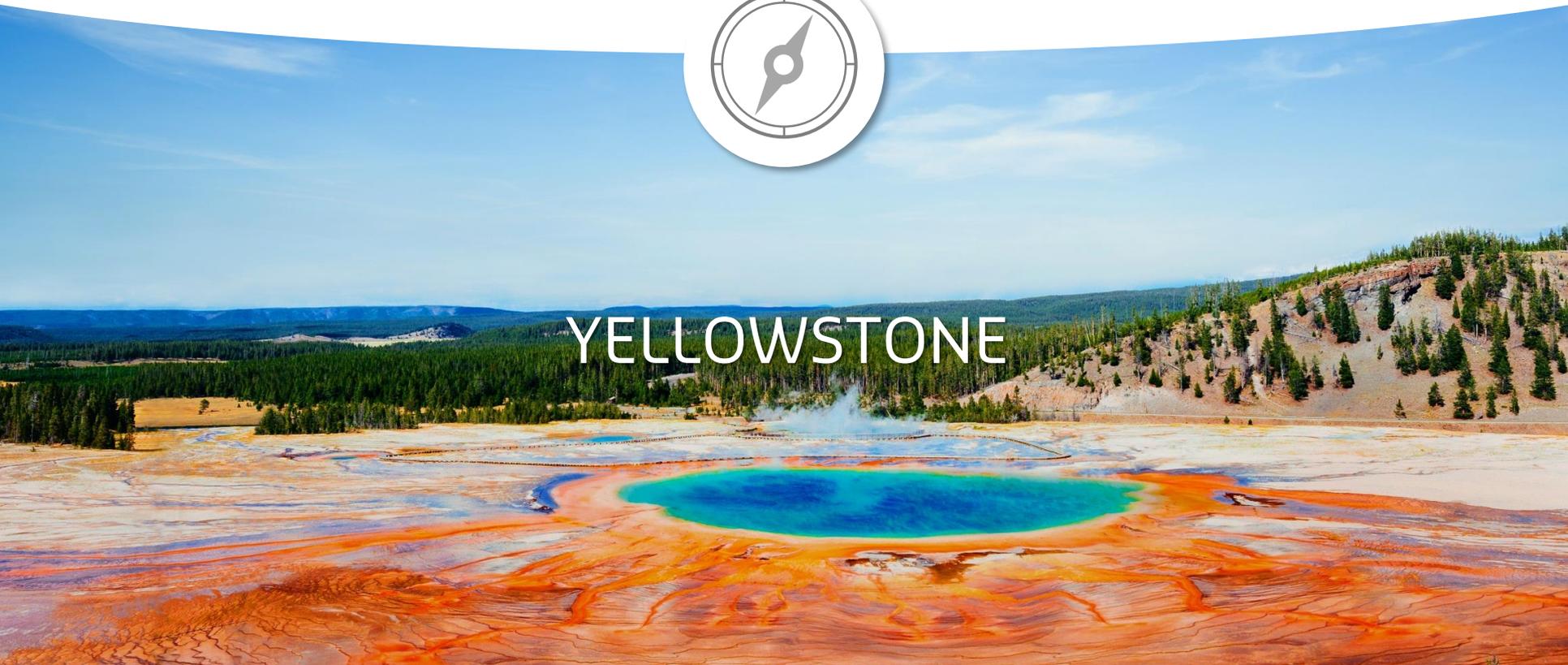


Puratos
Reliable partners in innovation

L'INNOVATION INSPIREE PAR LA NATURE



YELLOWSTONE



BREVETÉ

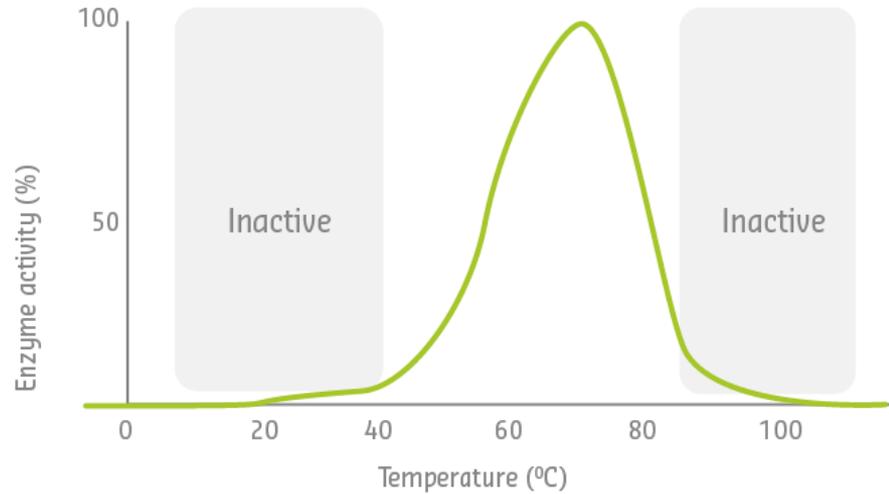
DECOUVERTE D'UNE PROTEASE THERMOSTABLE

Améliorant la mûche courte
mais sans effet négatif sur le volume
final ni sur la résilience de la mie



Puratos
Reliable partners in innovation

Une protéase qui améliore la mûche sans effet négatif sur le volume et la résilience



De multiples applications



Amélioration de la texture

Pour les **produits moelleux**, longues conservations
Amélioration de la **micro-ondabilité**



Réduction de la matière grasse

Dans les produits de boulangerie fine



L'INNOVATION INSPIREE PAR LA NATURE



HUNAN FOREST

Il est temps de passer à un nouveau chapitre dans l'histoire de la découverte d'enzymes



DECOUVERTE D'UNE NOUVELLE PHOSPHOLIPASE

BREVET EN COURS



Moelleux
initial



Mie plus fine et
blanche



Moelleux
prolongé

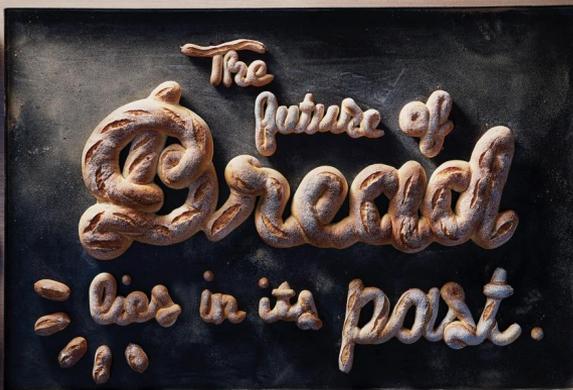


Compatible avec
toutes les MG



ACTEUR MONDIAL DANS L'AMÉLIORATION DU PAIN

Intégration verticale



Innovation inspired by nature