

MACHLOG

MACHLOG

Profil de l'Entreprise


Spécialisée dans le développement d'améliorants haute performance pour la farine, les pâtes et la panification, notre équipe conçoit des solutions innovantes répondant aux exigences techniques de l'industrie alimentaire.

Grâce à une expertise approfondie et une approche orientée client, nous aidons les producteurs industriels à atteindre constance, qualité et performance.


Portés par l'innovation et l'intégrité, nous bâtissons des partenariats durables fondés sur la confiance et les résultats mesurables.



Contactez-nous

 Machlog – Head Office
Üsküdar, Istanbul, Turkey

 +90 530 384 8903

 salesoperations@machlog.com
info@bakemaster.co

 www.machlog.com
www.bakemaster.co

www.machlog.com



Nous nous engageons à répondre à tous vos besoins en améliorants avec **efficacité, fiabilité** et **des solutions adaptées** à chaque application industrielle

Notre Histoire

Chez **Machlog**, nous savons que la performance alimentaire ne s'improvise pas – elle repose sur des ingrédients de qualité, une expertise technique éprouvée et une maîtrise complète des procédés.

Forte de plus de dix années d'expérience dans le développement d'améliorants enzymatiques, notre équipe accompagne les professionnels de la minoterie, de la boulangerie et de la fabrication de pâtes avec des solutions fiables et mesurables.

Nos formulations pour farines renforcent leur stabilité, leur force et leur tolérance, garantissant une qualité constante à chaque production.

Sous notre marque **BakeMaster**, nos améliorants de panification optimisent la structure, le volume et la texture du pain, assurant un résultat régulier et une meilleure efficacité en production.

Nos solutions pour pâtes alimentaires, quant à elles, améliorent la fermeté, la couleur et la tenue à la cuisson, offrant une qualité industrielle supérieure même lorsque les matières premières varient.

Grâce à notre savoir-faire technique, à notre capacité de production adaptable et à notre présence sur plusieurs marchés, **Machlog** s'impose aujourd'hui comme un partenaire de confiance pour les acteurs de l'industrie alimentaire en quête de constance, de performance et d'innovation





Notre Mission

Développer des solutions enzymatiques innovantes qui améliorent la qualité, la performance et la constance des produits à base de farine, de pâtes et de panification.

Nous visons à accompagner nos partenaires industriels avec des formulations fiables, durables et adaptées à leurs besoins techniques spécifiques.

Notre Focus

Améliorants de farine et de pâtes – Des

- mélanges sur mesure conçus pour optimiser la force des farines et la performance des productions de pâtes.

BakeMaster – Améliorants de panification

- garantissant une qualité constante, une meilleure structure de pâte et des performances de cuisson optimales



Notre Vision

Devenir un acteur de référence mondiale dans le domaine des améliorants alimentaires, reconnu pour son expertise technique, son engagement qualité et sa capacité à innover.

Chez Machlog, nous aspirons à construire une industrie alimentaire plus performante, durable et orientée vers la valeur.

Améliorant de panification BakeMaster

BakeMaster est un améliorant de panification efficace, élaboré à partir d'ingrédients naturels et d'enzymes de haute qualité validées par l'organisme de régulation en Turquie.

Le produit a une durée de conservation de 2 ans à compter de sa date de production. L'améliorant de panification BakeMaster offre plusieurs avantages:

-Instructions : Incorporer un sachet de 50 gr pour 100 kilogrammes de farine, en le mélangeant avec la farine avant le pétrissage.

-Conditionnement : Contrairement aux autres améliorants de pain de 500g, BakeMaster est conditionné en sachets de 50g, facilitant le dosage et l'utilisation. Un carton de BakeMaster (50 sachets x 50g) permet de traiter 5 000 kg de farine, soit 3 000 kg de plus par carton par rapport au format classique de 500g (20 sachets par carton).

Un conteneur de 20 pieds peut contenir 4400 cartons, pour un poids net total de 11.000 kilogrammes.

-Économie Garantie: Notre formule optimisée permet une réduction des coûts de plus de 60%.

-Durée de Conservation: Notre produit a une durée de conservation de 2 ans, garantissant une utilisation optimale sans gaspillage.



- Il permet d'obtenir rapidement une pâte homogène à texture lisse.
- Facilite la manipulation de la pâte lors du façonnage, de l'étalage et de la découpe.
- Garantit la stabilité pendant la fermentation en aidant la pâte à résister aux conditions externes et à supporter les longues périodes de fermentation.
- Accroît significativement le volume du pain lors de la cuisson et maintient son volume après la sortie du four.

Améliorant de Pâte alimentaire

La production mondiale de blé dur diminue, entraînant une hausse de l'utilisation de farine de blé tendre pour la fabrication des pâtes. Cependant, ce remplacement cause des problèmes de qualité tels que la casse, la décoloration et la fragilité après séchage.

Notre améliorant pour pâtes offre une solution efficace à ces défis, permettant d'obtenir une texture ferme, une meilleure couleur et une qualité constante, même à partir de farine de blé tendre.



Zymelog PASTA 4000

- Élimine les défauts de qualité des produits à base de farine de blé tendre.
- Rend les pâtes plus brillantes.
- Réduit la perte de couleur.
- Régularise la structure des pâtes.
- Élimine les taches grises.
- Préviend le collage.
- Empêche la casse et les fissures dans le produit final.

Améliorant de Farine

En raison des conditions agricoles changeantes et des équilibres écologiques du monde, la qualité du blé évolue également, comme pour chaque produit. Cette situation se traduit par une instabilité de qualité et des problèmes dans le blé. Parallèlement, l'évolution des technologies et des habitudes alimentaires exige de nouvelles perspectives pour répondre aux attentes des clients et résoudre les problèmes rencontrés de manière efficace et économique.

Notre objectif est de répondre aux attentes des clients au plus haut niveau, d'améliorer notre qualité en suivant les voies exigées par les réglementations légales et d'apporter de la valeur à la qualité des produits alimentaires.

Pour cette raison, nous poursuivons nos activités avec des enzymes qui ajoutent de la valeur à nos mélanges grâce à une fonctionnalité accrue et des additifs auxiliaires.



- Renforce la force de la pâte pour une meilleure tenue et élasticité.
- Améliore la tolérance et la régularité des farines lors de la production.
- Optimise la texture et le volume des produits finis.
- Assure une qualité constante malgré les variations de farine ou de conditions de production.
- Facilite le processus de panification et réduit les défauts de cuisson.
- Adapté à différents types de farines et applications industrielles.



Gestion des Exportations et de la Conformité

Notre équipe gère l'ensemble des exportations, de la facturation et des certificats aux formalités douanières et à la logistique. Forts d'une expérience en Afrique et au Moyen-Orient, nous assurons des livraisons fiables, conformes et ponctuelles.



Offrant des solutions fiables et un service exceptionnel à **l'échelle internationale**



Pourquoi Travailler avec Machlog ?

- ✓ **Experts en Améliorants :** Spécialistes en améliorants de pâtes, farines et panification, avec un R&D dédié pour optimiser la qualité, la texture, le volume et la régularité des produits finis.
- ✓ **Expérience Terrain:** Expertise régionale approfondie en Afrique et au Moyen-Orient, avec une connaissance précise des marchés et réglementations locales
- ✓ **Efficace et Flexible:** Délais fiables et solutions d'emballage adaptables selon les besoins de production.
- ✓ **Logistique Fiable:** Coordination complète du fournisseur au port final, incluant la documentation et le suivi des expéditions.
- ✓ **Priorité aux Relations:** Nous favorisons une croissance commune avec nos clients, allant bien au-delà de la simple fourniture de produits.

Notre objectif n'est pas seulement de satisfaire votre commande, mais de vous aider à réussir et à vous imposer sur votre marché.




MACHLOG


Construisons Ensemble

Que vous soyez un meunier, un fabricant de pâtes ou un boulanger souhaitant optimiser vos améliorants, Machlog est votre partenaire stratégique.

Contactez-nous

 Machlog – Head Office
Üsküdar, Istanbul, Turkey

 +90 530 384 8903

 salesoperations@machlog.com
info@bakemaster.co

 www.machlog.com
www.bakemaster.co

