

Nouveauté Européen 2018 : FTA MagicDo, nouveau process alliant qualité et flexibilité

News | Posté par Armance Diethelm Le 16 Fév 2018

Découvrez le nouveau procédé « MagicDo » présenté par le FTA groupe (FoodTech Alliance) lors du salon Européen 2018

Le groupe FTA (FoodTech Alliance), composé des entreprises Mérand, Hengcl, Maé et Guyon a présenté lors du salon EUROPAIN 2018 son nouveau procédé intitulé « MagicDo ».



Cuisson dans fours à soles Guyon
Source : FoodTech

Partant des **qualités de la méthode de fabrication** boulangère dite de « pointage bac », qui favorise **le goût, la conservation et la fraîcheur** du pain, le procédé MagicDo y ajoute également la flexibilité.



Pré-fermentation en armoire ou chambre de fermentation Hengcl Source : FoodTech

Celui-ci permet de **surgeler la pâte** et de la **cuire sur four à sole ou filets**, donnant ainsi la possibilité aux acteurs boulangers ayant un seul site de fabrication et plusieurs points de vente de **réduire leurs flux de logistique**, tout en conservant une **qualité intacte du produit**.

Alliant qualité et flexibilité, la solution FTA MagicDo a logiquement suscité un intérêt certain lors de son lancement au salon EUROPAIN.