

Congrès 2011 Congress

Profil des nouveaux exposants

Au 15 avril 2011

Le Congrès 2011 est un forum où les fournisseurs de l'industrie ont l'occasion de faire connaître leurs nouveautés en matière de produits et services à tous les membres de l'industrie de la boulangerie. Nous avons le plaisir de présenter quelques-uns des nouveaux exposants au Salon de cette année.

Ingrédients aromatisés aux fruits entièrement naturels

Amazing Fruit Products Ltd.

Grâce à notre processus d'aromatisation naturelle exclusif, hautement perfectionné, nous infusions « uniquement les saveurs naturelles du fruit » dans nos fruits séchés afin de créer des ingrédients pour produits de boulangerie et pâtisserie véritablement uniques. Nos produits sont entièrement naturels, sans matière grasse, sans cholestérol, riches en antioxydants, sans gras trans, sans gluten et sans arachides, et ils constituent une bonne source de fer, de potassium et de fibres alimentaires. Ils ont une durée de conservation de 12 mois. Nous n'ajoutons ni sucre, ni produits chimiques dans notre processus. Nos produits peuvent s'incorporer facilement à tout processus de production. Nos installations certifiées BRC sont consacrées exclusivement à la production de produits ENTièrement NATURELS et ne contiennent ni arachides, ni noix ou autres allergènes.

Danisco fournit des solutions en matière d'ingrédients

Danisco

Danisco offre aux Industriels de la Boulangerie des ingrédients leur permettant de répondre aux principales préoccupations des consommateurs en matière de santé et de bien-être. Nous aidons aussi nos clients à résoudre des défis quotidiens dans la transformation, la durée de conservation et le contrôle des coûts. Notre portefeuille comprend des émulsifiants, des enzymes, des antimicrobiens, des hydrocolloïdes, des fibres prébiotiques, des substituts de sucre et de sodium, et des mélanges personnalisés.

Inventeur des moules et plaques de cuisson anti-adhérents Silpat, Flexipan et Silform

Demarle

Depuis sa création en 1965, Demarle SA utilise les nouvelles technologies pour élaborer des produits anti-adhérents originaux pour l'industrie de l'alimentation, dont les premières plaques à baguette anti-adhérentes, les

toiles pâtisseries Silpat® et les plaques préformées Silform®. Les toiles de cuisson anti-adhérentes Silpat® conviennent à tous les types de four. Conçues pour la cuisson du pain comme de la pâtisserie, les toiles Silpat® assurent un transfert de chaleur homogène à vos produits cuits au four. Vos talents méritent ce qu'il y a de mieux!

Un équipement de qualité pour des solutions économiques

Eckert Machines

ECKERT Machines fournit des équipements de qualité depuis 1959. Nos fabricants fournissent des solutions économiques pour résoudre des problèmes de transformation alimentaire, que vous ayez besoin d'un dispositif complet ou d'un seul appareil. Nous offrons une gamme complète d'équipements, pour l'entreposage ou la manutention en vrac d'ingrédients secs ou liquides, le refroidissement de la farine, le transport à vis, l'inspection optique/par rayons X et la fragmentation.

Distributeur et promoteur de marques Farinex

Farinex

Farinex est un distributeur, promoteur de marques et importateur de matières premières destinées aux boulangers, pâtisseries, chocolatiers, glaciers, traiteurs et restaurateurs. Farinex, c'est une équipe dévouée à votre écoute et un service de livraison incomparable.

Offrir des produits alimentaires de haute qualité Groupe Bergeron-Thibault

Depuis 1913, quatre générations de Bergeron poursuivent leur mission : offrir des produits alimentaires de haute qualité, sains et délicieux, diversifiés et adaptés aux besoins des clients.

Transformation et distribution de produits du chanvre de grande qualité

Hemp Oil Canada Inc.

Hemp Oil Canada Inc. est un leader au Canada dans les domaines de l'approvisionnement, de la transformation, du

marketing et de la distribution de produits alimentaires et ingrédients à base de chanvre. Nous offrons de l'huile de graines de chanvre, du chanvre décortiqué, des graines de chanvre grillées avec ou sans sel de mer, des graines de chanvre stérilisées, du café, de la poudre de protéine, de la farine, de la poudre grossière et des écales broyées. Nos produits sans gluten sont fabriqués dans des installations certifiées biologiques, kasher et halal. Ils sont disponibles en gros en vrac et en emballage sous marque de détaillant.

Identification de vos produits, aujourd'hui et demain

IMS Industrial Marking System

Nous répondons à tous vos besoins en matière d'étiquettes, lecteurs code barre, imprimantes d'étiquettes et code barre, imprimantes applicatrices et logiciels d'étiquettes. IMS vous permet d'optimiser votre chaîne d'emballage et de suivre à la trace tous vos produits. IMS est plus qu'un fournisseur, c'est un véritable partenaire pour tous vos besoins de solution intégrée : optimisation des chaînes d'emballage, saisie des données et traçabilité.

Des solutions d'application d'étiquettes Label Systems

Label Systems est un fabricant canadien d'équipement d'étiquetage auto-adhésif de qualité. Notre équipement va du distributeur de table aux applicateurs et systèmes entièrement automatisés. Label Systems se tient constamment au courant des technologies qui évoluent afin de les intégrer à son équipement.

Golden Gate – Fabricant de margarines de haute qualité

Margarine Golden Gate – Michca Inc.

Margarine Golden Gate Michca Inc. est l'une des compagnies manufacturières de margarine les plus importantes au Canada et elle se démarque par sa croissance rapide. La philosophie de l'entreprise étant basée sur la confection de produits de haute qualité et de goût supérieur, sur l'innovation et sur un service impeccable, en 1984 Golden Gate a introduit sur le marché une margarine unique en son genre créée pour rivaliser avec les meilleures. La qualité et le goût délicieux de nos produits nous ont valu un succès immédiat. Rapidement nous avons été reconnus, et nous le sommes toujours, pour la constance dans la qualité de nos produits. Nous avons pris de l'expansion récemment en faisant l'acquisition des marques de produits de qualité Monarch et Covo.

Des idées novatrices pour mieux servir l'industrie de l'alimentation

Le magazine Le Chef et l'Épicier

Le magazine Le Chef et l'Épicier est parti à la conquête du Canada en lançant son premier numéro national et bilingue! Ce magazine bilingue, spécialisé dans les

services alimentaires et le marché du détail alimentaire, est distribué dans tout le Canada à raison de 45 000 copies. Dorénavant, tous les leaders des services alimentaires et du marché de détail alimentaire du Canada recevront Le Chef et l'Épicier.

De nouvelles avancées dans le monde de la boulangerie grâce aux équipements MIWE

MIWE Canada

MIWE est un fabricant allemand de fours spécialisés pour l'industrie de la boulangerie depuis 1919. La gamme de produits MIWE englobe tous les fours de boulanger, des petits fours à convection utilisés en magasins aux fours à pont électriques et au gaz, et jusqu'aux systèmes de cuisson industriels automatisés.

Un fournisseur principal pour tous les besoins de vos PDV

POS Terminal 2000

Fournisseur et installateur de solutions Point De Vente et intelligence d'affaire pour l'alimentation, la pâtisserie, les traiteurs et restaurants. Support et service 7 sur 7.

Produits chimiques et biotechnologiques pour le lavage et l'assainissement en industrie agroalimentaire

Sani Marc

Sani Marc fabrique une vaste gamme de produits chimiques et biotechnologiques pour le lavage et l'assainissement en industrie agroalimentaire. Ces produits performants et innovateurs sont tous acceptés par l'ACIA pour leur utilisation en usine alimentaire. Tous les accessoires nécessaires à l'entretien et au nettoyage spécialisés sont offerts.

Fondant à rouler de qualité supérieure, non collant Satin Fine Foods

Située dans la vallée de l'Hudson Valley, dans l'État de New York, Satin Fine Foods se spécialise dans la fabrication de Satin Ice – un fondant à rouler (pâte au sucre) de qualité supérieure, non collant et pliable. Il peut être étalé à la main au moyen d'un rouleau à pâtisserie ou d'un laminoir mécanique. Satin Ice donne un fini satiné élégant à tout gâteau. C'est le produit idéal pour couvrir les gâteaux de mariage ou de toute autre occasion spéciale, et réaliser de jolies décorations créatrices. Satin Ice est emballé en formats commerciaux ou conditionnés pour la vente au détail, et est offert prêt à servir dans une grande variété de couleurs : blanc, ivoire, chocolat noir, rouge, bleu, vert, noir, jaune, rose, mauve, rose pastel, vert pastel, jaune pastel, lavande, orange et, notre nouvelle saveur, crème au beurre.

Shick – une source unique pour tous vos équipements et systèmes de manutention des ingrédients automatisés

Shick

Shick fournit des systèmes d'automatisation des ingrédients à l'industrie de la boulangerie depuis plus de 50 ans. Shick présentera ses systèmes de dosage de produits liquides en petite quantité, son système Vacuum Dense Phase, ses systèmes de dosage des ingrédients en micro ou petite quantités, et ses systèmes de manutention des matières premières en vrac. Shick fera également la démonstration de solutions pour la mitigation des explosions ainsi que de son logiciel de gestion des ingrédients automatisée AIM™.

Tribeca Oven

Un boulangerie artisanal qui utilise uniquement des ingrédients de premier qualité, authentiques traditions de petits quantites des pates et procès faits à la main. Nous expédions préculs congelés, les pains tout naturel à marchés, hôtels, restaurants et marchands de specialité. Nous nous concentrons sur la qualité des produits, consistance, et l'innovation. Acune agent de conservations. Certifié: AIB Superior, SQF 2000 level 2, Kosher et Conseil de Grains Entiers.

Leader de la distribution de décorations pour gâteaux au Québec

Vincent S. Variete Ltd.

Vincent S. Variété Ltée, est une entreprise familiale fondé en 1971 par M. Vincent Stortini, pâtissier avec 20 ans d'expérience. Vincent S. Variété n'a jamais cessé d'innover afin de permettre à ses clients d'être à l'avant-garde pour tout ce qui concerne la pâtisserie. Que ce soit dans la préparation, la décoration, la présentation ou l'emballage de vos gâteaux, notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller