

AIDE à la MISE AU POINT & FABRICATION de vos PRODUITS



Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

Notre mission : vous apporter notre savoir-faire et nos compétences et vous permettre d'utiliser nos équipements pour l'élaboration de vos produits dans nos ateliers.



Accompagnement dans votre projet

- Aide à la conception de vos recettes
- Déroulement du process, choix des opérations unitaires
- Conditionnement et conservation
- Contrôles en production

Fabrication de vos produits

- **Fromages** frais et affinés
- **Yaourts** et desserts laitiers
- **Beurre** doux ou demi-sel
- **Crème** douce ou maturée, Chantilly
- **Glaces** et sorbets
- **Conserves** : légumes, plats cuisinés, pâtés, rillettes
- Produits **surgelés** et produits fumés
- **Farine** et granulés
- **Pain, biscuits, brioches**

Si vous le souhaitez, nous pouvons organiser une évaluation sensorielle de vos produits.

Nos équipements

- **Beurre** : capacité de 20 à 300 kg par jour
- **Fromage lactique** : capacité de 100 à 300 litres de lait par jour
- **Fromage à pâte molle** : capacité de 200 à 2000 litres de lait par jour
- **Fromage à pâte pressée** : capacité de 300 à 2000 litres de lait par jour
- **Desserts laitiers** ou **yaourts** : capacité de 500 à 2000 pots par jour
- **Brioches** : capacité de 20 à 300 unités par jour
- **Conserves** : capacité de 100 à 200 verrines de 850 ml par jour
- **Surgelés** : jusqu'à 1 tonne par jour
- **Produits fumés** : jusqu'à 200 kg par jour
- **Biscuits** : de 5 à 50 kg par jour

Aide à la mise au point & fabrication de vos produits

Méthodologie

Nous mettons à disposition nos ateliers et nos compétences pour fabriquer vos produits. Vous pourrez ainsi les tester à la vente sans avoir investi dans un équipement préalable.

Devis sur demande

Nous étudions votre demande et vous apportons une réponse personnalisée.

Nous pouvons également vous aider à trouver des financements complémentaires.



*Nous disposons d'une certification
de façonnage **Ecocert** pour les conserves
permettant la production de produits sous logo **AB***

Votre contact

www.enilia-ensmic.fr

Gabriel DAUBÉ, Directeur des ateliers technologiques
05 46 27 69 00 ● atechno.surgeres@educagri.fr

