



MILATEA

LA NOUVELLE GOURMANDISE

Catalogue Produits



"Nous regardons vers demain avec les savoirs d'hier"

Milatea est une marque française, gourmande,
raffinée et engagée.

Nous repensons les produits classiques de la pâtisserie à
partir d'ingrédients plus durables nés d'un savoir-faire
et d'un procédé naturel, circulaire et français — la
fermentation by Green Spot.

Nos ingrédients

GREEN SPOT TECHNOLOGIES



Sélectionner & collecter

Ingrédients locaux d'origine végétale (fruits, légumineuses, céréales) soigneusement sélectionnés pour être revalorisés



Fermenter & améliorer

Fermentation Green Spot (similaire à la fabrication du pain) qui libère naturellement un goût et des fonctions uniques



Mettre en poudre

Inactivé thermiquement, séché et broyé en poudres, ni déchets générés, ni additifs ajoutés



Mélanger & créer

Ferment'Up®, dans l'esprit cacao, pour innover dans une large gamme d'applications

Zoom sur la féverole

Cette légumineuse, cultivée en Europe sans irrigation ni intrants, est riche en protéines et en fibres. En fixant naturellement l'azote et en aérant les sols grâce à ses racines profondes, elle favorise la régénération des terres et bénéficie du soutien des politiques agricoles françaises et européennes.



**VÉGÉTAL
&
RÉGÉNÉRATEUR**



**LOCAL
&
DISPONIBLE**



**CIRCULAIRE
&
DURABLE**

NOS AUTRES FIBRES FERMENTÉES :

Issues de fruits : raisin, pomme, pruneau, cassis
Issues de légumineuses : pois chiche, haricot rouge

Green Spot réalise des ingrédients sur mesure par la fermentation

MILATEA

GAMME DE SOLUTIONS PRÊTES A L'EMPLOI

POUDRES



FOURRAGES GRAS



PÉPITES & CO





Nos poudres

Color plus

Couleur cacao intense pour optimiser vos recettes avec des ingrédients fabriqués en France

Format : 3kg, 20kg



Nos pépites & co

A utiliser comme des pépites de chocolat pour un goût gourmand avec une solution durable

Classique noir
Classique lait
(vegan sur demande)

Format : 3kg, 20kg



Nos fourrages

En injection avant ou après cuisson pour une version locale et gourmande

Noisette
Cacao

Format : 3kg

Tous nos produits sont conçus dans la démarche de Milatea : repensez les classiques avec des formulations plus durables pour la nouvelle gourmandise.

Nous sélectionnons avec soin nos ingrédients pour des recettes uniques.

POUDRE – Color plus

Votre solution pour substituer la poudre de cacao

Conçue comme une alternative durable au cacao, cette poudre associe maîtrise des coûts, naturalité et plaisir gourmand.

Facilité de mise en œuvre

Goût et couleur stable à la cuisson et à la congélation

Substitution partielle ou totale de la poudre de cacao (1:1)*

Application : Boulangerie, pâtisserie, boisson (shaker)

Un sourcing durable

Matières premières origines France ou Europe

Réduction des coûts

ACV féverole fermentée estimée à 0,5kgCO2e/kg en sorti d'usine
(ACV prospective réalisée par Quantis)

Répondre aux demandes du marché

Solution naturelle : coques de féveroles fermentées et malt d'orge

Sans additif

Atouts nutritionnels : Riche en fibres, faible teneur en

**pas de off note et à associer à un arôme naturel pour des substitutions supérieures à 50%*

Sur demande :

- Possibilité d'aromatiser la poudre
- Version sans gluten

DDM : 18 mois
Format : 3kg et 20kg



Color plus dans un marbré



30% à 100 %
AVEC OU SANS POUDRE DE CACAO



**FÉVEROLE
FERMENTÉE & ORGE**
NATURELLEMENT PRODUIT À CARPENTRAS (France)





FOURRAGES – Noisette ou cacao

Une texture fondante et un goût authentique

Élaborés sans huile de palme, ces fourrages gras associent authenticité, onctuosité et plaisir gourmand.

Facilité de mise en œuvre

Prêt à l'emploi

Mise en œuvre pré ou post cuisson

Stable à la cuisson et la surgélation/désurgélation

Fourrage noisette – plus durable

Au bon goût de noisette (12% de pâte de noisette)

Local, sans matière exotique

Couleur gourmande qui rappelle des saveurs d'enfance

Fourrage cacao – sans allergène

Notes intenses de cacao (11% de poudre de cacao)

Sans allergène majeur

Cacao commerce équitable et agroforesterie

Économies et attentes consommateurs :

- Réduction des coûts
- Clean Label
- Sans huile de palme, lactose, conservateur et arôme
- ACV féverole fermentée estimée à 0,5kgCO₂e/kg en sorti d'usine (ACV prospective réalisée par Quantis)

DDM : 12 mois
Format : 3kg



Fourrage noisette en inclusion



TEXTURE FONDANTE

NE DURCIT PAS ET RESTE COULANT
DANS LE TEMPS



RECETTE UNIQUE

FAVORISER DES INGRÉDIENTS SIMPLES ET
CULTIVÉS AU PLUS PROCHE



PÉPITES – Classique noir et classique lait

Le secret d'une gourmandise engagée

Élaborées sans cacao, ces pépites révèlent une belle intensité aromatique, idéale pour sublimer biscuits, pâtisseries et moulages.

Facilité de mise en œuvre

Utilisation en inclusion, nappage, enrobage et moulage

Matières grasses compatibles avec le beurre de cacao

Bonne résistance thermique

Classique noir – basique et plus économique

Saveur cacaotée

Suggestion d'étiquetage :
pépites goût cacao ou
pépites noires Milatea

Procédé de tempérage
comparable au chocolat noir

Classique lait – gourmand & responsable

Notes lactées gourmandes

Idéal pour un public jeune

Procédé de tempérage
comparable au chocolat au
lait

Economies et attentes consommateurs :

- Réduction des coûts
- Application : boulangerie, pâtisserie et chocolaterie
- ACV féverole fermentée estimée à 0,5kgCO₂e/kg en sorti d'usine
(ACV prospective réalisée par Quantis)

DDM : 12 mois
Format : 3 et 20kg



Pépites classiques dans un cookie



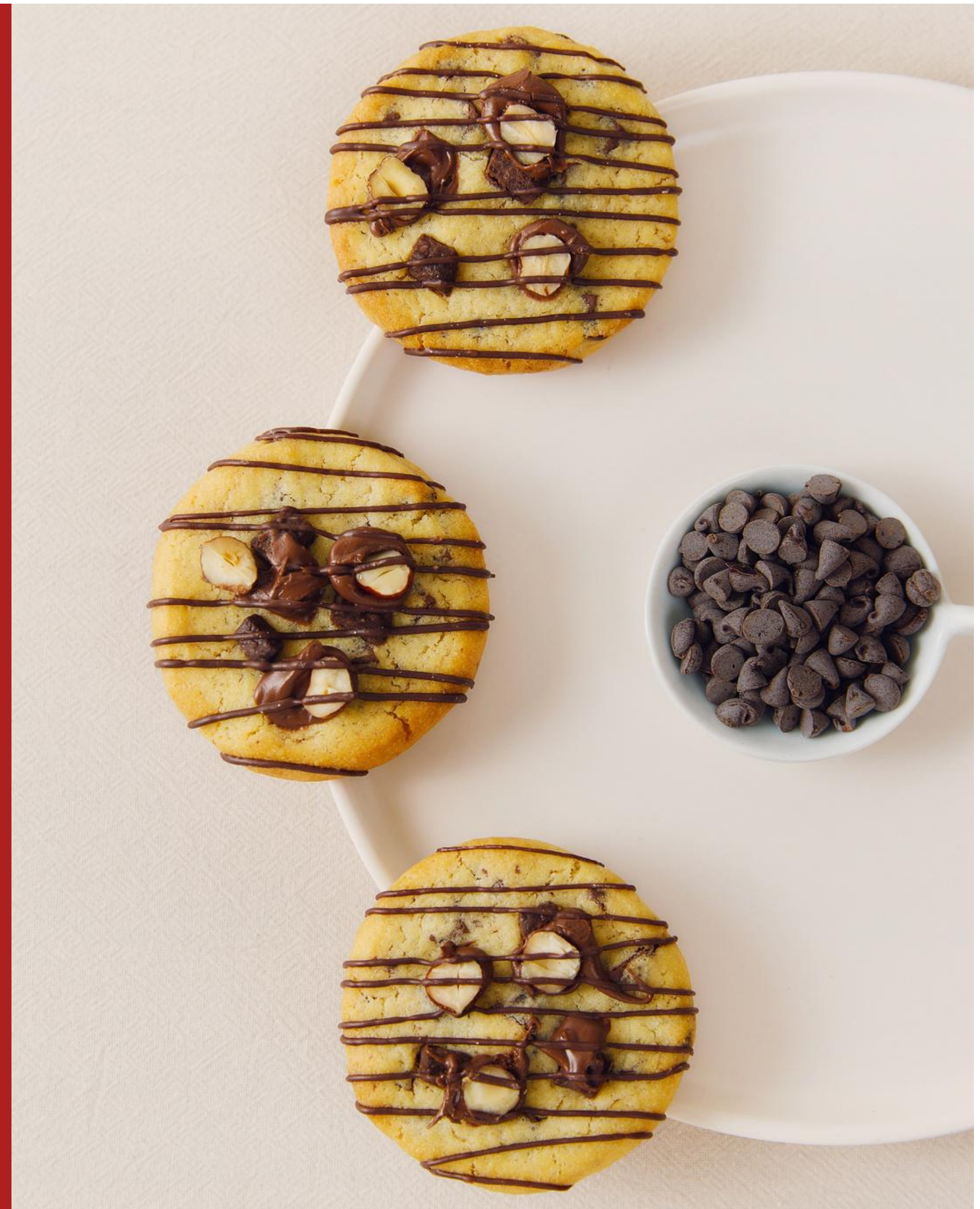
PÂTISSER A
L'IDENTIQUE

EN INCLUSION, EN NAPPAGE



À PARTIR DE RAISIN &
FÉVEROLE FERMENTÉE

LA FERMENTATION, SANS CACAO





Nous contacter :

Service commercial : m.buffiere@greenspot-tech.com

Partenariats : m.ledoux@greenspot-tech.com