



Lübecker Marzipan-Fabrik v. Minden & Bruhns



L'histoire « sucrée » a commencé en 1904

- **1. Premiers pionniers**

En 1904, trois marchands honorables, le comptable Felix Bruhns, fabricant de machines Wilhelm Beth et le pharmacien Henning v. Minden ont fondé la "Lübecker Marzipan-Fabrik c. Minden & Bruhns GmbH & Co. KG" à Stockelsdorf près de Lübeck.

- **2. L'entrepreneur**

Friedrich Bluhme Jepsen, un chocolatier hambourgeois, a rejoint l'entreprise en tant qu'actionnaire en 1910 et a été entièrement repris en 1917.

Au cours de son mandat, les ventes ont été multipliées par trente entre 1925 et 1930, le nom de la marque "Lubeca" a été créée et la société a gagné des parts de marché.



3. De retour à nouveau

Neuf ans après l'effondrement provoqué par la Seconde Guerre mondiale, la Soc. Lübecker-Fabrik v. Minden & Bruhns, qui célébrait son 50ème anniversaire, était de retour en tant que producteur de produits de haute qualité.



4. Une nouvelle ère

En 1960, l'année de la mort de Friedrich Bluhme Jebsen, "Lubeca - Lübecker Marzipan-Fabrik c. Minden & Bruhns" est devenu partie intégrante de la fondation "Friedrich Bluhme und Else Jebsen Stiftung", une fondation à but non lucratif soutenant des organismes de bienfaisance, des organismes sociaux et d'autres organismes à but non lucratif dans la région de Lübeck.

En 1967, la chocolaterie Flintbek, riche de traditions, a été achetée pour agrandir la ligne de chocolaterie et en 1990, un nouveau site de production et d'administration a été construit.



5. Tradition et technologie moderne

Un système de gestion de la qualité conforme à la norme EN ISO 9001 a été certifié en 1996 et en mars 2006, la Lübecker Marzipan-Fabrik a obtenu la certification IFS à un niveau avancé.

6. Faits et chiffres

Aujourd'hui, notre personnel se compose d'environ 170 employés 45 % de notre chiffre d'affaires est réalisé avec des pâtisseries/boulangeries spécialisées et 55% avec l'industrie de la confiserie. Nous exportons dans 40 pays et avons élargi notre gamme de produits semi-finis avec plus de 100 produits standards et spéciaux.



Nos avantages:

Qualité

Nous garantissons que nous utilisons exclusivement des matières premières de la meilleure qualité pour nos produits.

Sécurité des produits

Nous améliorons constamment nos normes conformément aux normes HACCP et IFS (niveau avancé).

Flexibilité

Nous sommes prêts à développer de nouveaux produits personnalisés dans notre département R&D et à optimiser les produits existants en collaboration avec nos clients.

Le respect des délais de livraison de nos clients est l'un de nos principes de base.

Expérience

Avec plus de 100 ans d'expérience, nous sommes devenus un fournisseur expérimenté non seulement pour les pâtisseries du monde entier, mais aussi pour l'industrie de la confiserie nationale.



Nos avantages:

Canaux de distribution

Nos propres vendeurs visitent nos clients en Allemagne, en Autriche et en France et les assistent grâce à notre savoir-faire.

Distributeurs/Importateurs qui connaissent les exigences particulières de leurs clients.

Des Key Account Managers qui répondent aux besoins individuels des clients industriels.

Nos certifications sont les suivantes (selon demande et type de produits):



Nos principes:

- **La qualité des produits** est la priorité absolue de la politique d'entreprise de notre entreprise.
- Pour atteindre cet objectif, nous utilisons exclusivement les meilleurs ingrédients et les procédés de fabrication les plus avancés. Naturellement, le respect des délais de livraison, un service client personnalisé et les meilleurs prix d'offre possible sont toujours importants pour nous. Ainsi, nous sommes pleinement en accord avec le principe d'entreprise établi lors de la création de l'entreprise.



Subeca

Quatre lignes de produits et leurs "secrets".

1. Pâte d'amandes artisanale

Les noyaux, corps étrangers et peaux sont enlevés des amandes brunes crues.

Les amandes sont triées à l'aide d'une trieuse électronique et d'un tri manuel.

Les amandes sont moulues et mélangées avec du sucre et de l'eau selon les recettes stockées dans le système EDP. Ensuite, le mélange est broyé finement entre deux paires de rouleaux de granit contre-rotatifs (méthode Lübeckoise).

La pâte d'amandes est torréfiée environ 30 minutes à 95°C dans des cuiseurs en cuivre ouverts et rotatifs. Le processus de torréfaction et l'effet catalytique du cuivre sont importants pour la note gustative typique de nos pâtes d'amandes.

La pâte d'amande brute est refroidie à l'air stérile, formée en blocs de 12,5 kg et emballée automatiquement.



2. Production de praline, un process complexe:

- Les noisettes ou amandes décortiquées sont grillées et broyées en pulpe. Chaque grain est torréfié dans un courant d'air chaud.
- La pulpe des amandes fraîchement grillées est mélangée à une couverture de chocolat, du beurre de cacao et du sucre puis broyé entre une machine à cinq rouleaux puis conché dans des machines de 3 à 6 tonnes.
- Grâce à l'utilisation de concheuses ultramodernes, nous garantissons la consistance souhaitée pendant le processus de conditionnement.





Le logo de la marque Subeca, écrit en une police cursive bleue.

3. Productions de fruits secs (amandes & noisettes)

- Les amandes et les noisettes d'une qualité et d'une taille idéales sont effilées à 0,45 mm.
- Avec des machines modernes qui comprennent des machines à effiler, à hacher et à couper, nous obtenons des produits de qualité supérieure.
- Pendant la phase de conditionnement, l'humidité est soigneusement contrôlée et toute casse est mise de côté par tamisage.
- Dans nos laboratoires du service qualité, nous nous assurons que tous les paramètres des produits sont conformes à nos exigences de qualité.



4. La technique de fabrication perfectionne le goût de nos couvertures de chocolats

- Après que nos matières premières aient été approuvées et libérées par notre laboratoire qualité, les lots de production sont pesés et homogénéisés, le tout contrôlé par ordinateur.
- Au cours du laminage le mélange est affiné sur des machines à cinq cylindres jusqu'à une taille bien inférieure à 20 millièmes de millimètre.
- La masse de couverture de chocolat est débarrassée des acides et des arômes indésirables pendant le processus de conchage.
- Versé dans des moules de 2,5 kg, le chocolat passe dans un tunnel de refroidissement et est automatiquement emballé.
- Notre département d'assurance qualité surveille l'ensemble du processus de fabrication, le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) assure un haut niveau de sécurité des produits.



The logo for Subeca, featuring the word "Subeca" in a stylized, blue, cursive font with a white outline. The letters are connected and have a flowing, elegant appearance.

Nos familles de produits

Pâtes d'amandes	Pralinés	Fruits secs	Chocolats de couvertures
<ul style="list-style-type: none">• Pâte d'amande crue• Pâtes d'amandes pour modelage• Pâtes à macarons• Pâte d'amandes bio• Pâte de noisette crue• Pâte d'amandons d'abricots	<ul style="list-style-type: none">• Noisette et amande• Avec des fruits entiers• Liquide à ferme• Pralinés noisettes• Pralinés à la crème• Praliné en couches• Pulpe de noisette• Praliné biologique	<ul style="list-style-type: none">• Entiers et crus• Entier et blanchi• Tranché en deux moitiés• Coupé en tranches dans divers largeurs• Haché dans une variété de tailles• Râpées• Moulu grossièrement• Torréfié ou non	<ul style="list-style-type: none">• Chocolat noir• Chocolat au lait• Chocolat ivoire• Chocolat biologique



Bestseller en boulangerie, pâtisserie et chocolaterie

Pâtes d'amandes:

#014 M0 MM A	Pâte d'amandes 52% (amandes Italie/Espagne)
#057 MI CAL A	Pâte d'amandes 52% (amandes Californie)
#118 M0 2:1 MM	Pâte d'amandes 35%

Pâte d'amandons d'abricots):

#200 P	Pâte à noyaux d'abricots
--------	--------------------------

Pâtes à macarons "prêts à l'emploi"

#240 MM	Pâte à macarons amandes
#242 BP	Pâte à base d'amandons d'abricot

Pralinés:

#280 NNDX	Praliné fortement torréfié
#281 NNHX	Praliné noisette torréfaction moyenne



Bestseller en boulangerie, pâtisserie et chocolaterie

Couvertures de chocolats:

#727 FEHMARN	Chocolat noir Ghana 60 %
#763 IVORY COAST MILK	Chocolat lacté Côte d'Ivoire 36 %
#776 SCHOK WEISS	Chocolat ivoire 33%

Amandes et noisettes travaillées:

#414 M SPLIT ST	Amandes bâtonnets
#415 M HOB	Amandes effilées (0.45 mm)
#419 M HACK M	Amandes hachées (2.5 – 4.5 mm)
#423 M GRIESS	Poudre d'amandes
#461 HK HOB	Noisettes effilées (0.6 mm)
#463 HK HACK M	Noisettes hachées moyen (2.5 – 4.5 mm)



Merci pour votre attention.

Olivier Hutt, votre contact Lubeca
en France.

olivier.hutt@lubeca-marzipan.de

