



Améliorants

Sécurité, tolérance et performance



Améliorants

Les propriétés des farines évoluent d'une récolte à l'autre. Les conditions climatiques influencent le développement des pâtes au sein du fournil. Autant de facteurs qui génèrent parfois des écarts de qualité dans vos fabrications.

Nos améliorants sont formulés pour corriger ces variations et garantir des produits finis de qualité constante en pousse contrôlée et surgélation.



Produit	Réf.	Poids
Magic 1%	1-42-009036	25 kg

Magic : améliorant universel anti-cloques pour pains courants et pains spéciaux

- Un dosage unique : 1% du poids de la farine en pousse contrôlée (jusqu'à 72 heures).
- Améliore la structure de la pâte : souple et non collante pour un façonnage mécanique facilité.
- Garantit une croûte zéro défaut : sans cloques, dorée et croustillante.
- Optimise l'hydratation des pâtes pour un meilleur rendement et une fraîcheur des pains prolongée.



Produit	Réf.	Poids
Fermentpâte Froid	1-42-009038	25 kg

Fermentpâte Froid : régulateur de fermentation pour pains courants

- Une réactivation au maximum de la fermentation en pousse contrôlée (jusqu'à 72 heures) et en surgélation.
- En pousse contrôlée, régularise la fermentation et évite le relâchement.
- En surgélation, garantit un redémarrage optimal en assurant une nourriture idéale à la levure. Permet de conserver les pâtons à -15°C durant au moins 6 mois.
- Optimise l'hydratation des pâtes pour un meilleur rendement et une fraîcheur des pains prolongée.



fédère les marques

