



## POLEPSZACZ PIECZYWA ORGANICZNE SŁODKIE CIASTO

Specjały: brioszka oraz słodkie ciasto

Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto sprawia, że produkty dłużej utrzymują świeżość i są bardziej miękkie.



Objęty certyfikatem kontroli FR-BIO-01  
EU Agriculture  
wydanym przez ECOCERT FR-BIO-01

- ✓ **Podwyższona tolerancja**
- ✓ **Optymalna tekstura**
- ✓ **Maksymalnie świeże i miękkie ciasto**



Unia Europejska reguluje przepisy dotyczące produktów organicznych – **Lesaffre jest na bieżąco!**

Przepisy unijne ograniczają użycie etykiety produktu organicznego na produktach zawierających przynajmniej 50% składników pochodzących z upraw rolniczych. Ponadto przynajmniej 95% składników pochodzących z upraw musi być organicznych.

Drożdże nie pochodzą z upraw rolnych. Jednak z dniem 1 stycznia 2014 r. na mocy przepisów Komisji Europejskiej został wprowadzony obowiązek uznania drożdży jako produktu rolnego podczas określenia składu organicznego produktów.



Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto to polepszacz pieczywa przeznaczony szczególnie do produkcji słodkich organicznych specjałów (brioszka, chleb kanapkowy, regionalne specjały, chleb mlecny) oraz ciast słodkich.

✔ **Zwiększona tolerancja ciasta**

Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto gwarantuje doskonałą konsystencję ciasta na wszystkich etapach produkcji.

✔ **Gwarancja ulepszonej konsystencji**

oraz jakości organicznej brioszki i specjalności z ciasta słodkiego.

✔ **Na dłużej zachowana świeżość i miękkość ciasta**

Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto pozwala zachować świeżość oraz miękkość produktów typu brioszka na dłużej.

✔ **Estetyczny wygląd organicznych brioszek**

dla spełnienia oczekiwań konsumentów.

**DOZOWANIE**

Od 0,8 do 1% w stosunku do mąki (od 800 g do 1 kg na 100 kg mąki).

**SPOSÓB UŻYCIA**

Dodaj Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto do mąki bezpośrednio do miksera, przed wymiesaniem.

**OPAKOWANIE**

10 kg worki papierowe Kraft, wewnątrz wyłożone nieprzemakalną folią polietylenową.

**PRZECHOWYWANIE**

Przechowywać w suchym, chłodnym miejscu (maksymalnie 25°C/77°F).

**PRZYDATNOŚĆ DO SPOŻYCIA**

6 miesięcy od daty produkcji.

**SKŁAD**

Mąka **pszenna\***; enzymy\*\***:** alfa-amylaza, amyloglukozydaza, glukooksydaza, ksylanaza, kwas askorbinowy; środki do przetwarzania mąki.

Może zawierać **soję** oraz **mleko**.

\* Składniki produkowane przez farmy organiczne.

\*\* Enzymy nieaktywne w produktach upieczonych, nie odgrywają żadnej roli technologicznej, nie ma konieczności, aby były wymieniane jako składnik.

Zawiera 97,1% składników produkowanych przez farmy organiczne.

**Pełny zakres produktów Organic od Lesaffre.**

**Ibis® Organiczne Słodkie Ciasto**

Polepszacz pieczywa  
Organiczne słodkie ciasto  
10 kg worek

**Ibis® Chleb Organiczny**

Polepszacz pieczywa  
Chleb organiczny  
10 kg worek

**Crème de Levain®  
Biorganic**

Żywy zakwas w płynie  
5 kg pojemnik

**Inventis Biorganic**

Nieaktywny organiczny  
zakwas orkiszowy EC40  
10 kg worek

**L'hirondelle  
Biorganic**

Organiczne drożdże  
piekarskie  
10 kg pudełko

