

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Wydłużenie świeżości



FRESH CARE+

zapewnia dużą objętość
i równomierny mięksisz

pomaga w obróbce maszynowej

Fresh Care+ to polepszacz przeznaczony głównie do pieczywa pszennego i mieszanego, w tym również do pieczywa krojonego i pakowanego.

polepszacze LESAFFRE

W celu ograniczenia czerstwienia pieczywa i związanej z nim retrogradacji skrobi, można użyć kilku aktywnych składników, do których należą enzymy, emulgatory, hydrokoloidy oraz substancje utrzymujące wilgoć. Mogą one być stosowane pojedynczo, jednak to ich połączenie w odpowiednich proporcjach jest najlepszym rozwiązaniem.

Informacje praktyczne

Sposób stosowania

2% w stosunku do mąki, czyli 2 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

Składniki

Gluten pszenny; mąka pszenna; błonnik grochowy; emulgatory: E472e, E471; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy*.

*Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.

Warunki przechowywania

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

Opakowanie

Karton 17,5 kg	
wysoki	niski
✓	✗

**FRESH
CARE+**
Przedłużacz świeżości

MARKA LESAFFRE 

13/D/301810

Lesaffre zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

Polepszacze Lesaffre to niezwykle szeroka oraz innowacyjna oferta produktowa, będąca wynikiem pracy wielu zespołów formulatorów i technologów piekarstwa na wszystkich kontynentach. Nasz produkt nieustannie ewoluuje aby dotrzymywać kroku wszelkim zmianom oraz rozwojom procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczone fermentacja, techniki mrożenia, itp.



✓ Fresh Care+ to nowoczesny polepszacz

wydłużający świeżość pieczywa. Przeznaczony jest do pieczywa pszennego i mieszanego o wydłużonej dacie przydatności do spożycia, produkowanego przy udziale mąki pszennej i żytniej.

✓ Dzięki polepszaczowi Fresh Care+

pieczywo pozostaje dłużej świeże bez użycia środków konserwujących. Zastosowanie produktu Fresh Care+ zwiększa wodochłonność ciasta oraz poprawia tolerancję ciasta w trakcie obróbki. Fresh Care+ ułatwia i stabilizuje cały proces produkcyjny pieczywa.

✓ Dodatkowo Fresh Care+ zapewnia

duży przyrost objętości pieczywa podczas wypieku. Jego niewątpliwym atutem jest również neutralny wpływ na smak i zapach pieczywa.

Wszystkie nasze produkty
można znaleźć na stronie:
lesaffre.pl



**30 lat doświadczenia
w rozwijaniu polepszaczy
do pieczywa firmy Lesaffre**

**FRESH
CARE+**
Przedłużacz świeżości

MARKA **LESAFFRE** 

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, www.lesaffre.pl