

FRESH CARE+

- ✓ **gwarantuje długotrwałą świeżość wyrobu gotowego**
- ✓ **zapewnia dużą objętość i równomierny mięksiz**

CHLEB

FRESH CARE+

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego i mieszanego
o wydłużonej dacie
minimalnej trwałości*

Fresh Care+ to polepszacz przeznaczony głównie do pieczywa krojonego i pakowanego .

SPOSÓB STOSOWANIA

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

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

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

OPAKOWANIE

Worek 10 kg oraz 25 kg.

09/D/301583

UWAGA: Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE

FRESH CARE+

Świeżość bez
konserwantów

RECEPTURY

Kajzerka

Mąka pszenna	100 kg
Woda	53-55 kg
Drożdże	4 kg
Sól	2 kg
Cukier	1 kg
Tłuszcz	1 kg
Fresh Care+	1-2 kg

Chleb mieszany

Mąka pszenna	70 kg
Mąka żytnia	30 kg
Woda	63-66 kg
Drożdże	4 kg
Ritesa	0,9 kg (w odniesieniu do mąki żytniej)
Sól	2 kg
Fresh Care+	1-2 kg

Chleb tostowy

Mąka pszenna	100 kg
Woda	54-56 kg
Drożdże	4 kg
Cukier	4 kg
Tłuszcz	4 kg
Sól	2 kg
Fresh Care+	1-2 kg

BAKING CENTER™

Nasi technolodzy z Baking Center™ są do Twojej dyspozycji,
aby pomóc Ci w pełni korzystać z naszych produktów.
Nie wahaj się zadzwonić do nich.

FRESH CARE+

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego i mieszanego o wydłużonej
dacie minimalnej trwałości*



POLEPSZACZ

- ✓ **Fresh Care+ to nowoczesny polepszacz** wydłużający świeżość pieczywa. Przeznaczony jest do pieczywa pszenne i mieszane o wydłużonej dacie przydatności do spożycia, produkowanego przy udziale mąki pszennej i żytniej.
- ✓ **Dzięki polepszczeniowi 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.

