

MASTER



- ✓ **naturalny stabilizator ciasta**
- ✓ **wydłuża świeżość pieczywa**

POLEPSZACZ



MASTER

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

***stabilizujący pieczywo
poddawane naturalnej
fermentacji***

MASTER to polepszacz stabilizujący pieczywo poddawane naturalnej fermentacji. Najlepiej sprawdza się w warunkach rzemieślniczych. Ma uniwersalne zastosowanie do pieczywa pszennego, mieszanego i żytniego. Master znacznie usprawnia i stabilizuje obróbkę ciasta przy długich fermentacjach oraz gwarantuje jego równomierny rozrost. Polepszacz Master zapobiega szybkiemu starzeniu się ciasta, a w konsekwencji przedłuża świeżość konsumpcyjną produktu finalnego, zapewniając mu jednocześnie wyższą jakość wizualną i smakową. Jest gwarancją stabilnego wypieku. Produkt w 100 % naturalny. Najlepsze efekty przynosi stosowany w połączeniu z żywym zakwasem w płynie – Creme de Levain.

SPOSÓB STOSOWANIA

5% w stosunku do mąki, czyli 5 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 25 kg

UWAGA: Produkt może zawierać: mleko i pochodne, jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.


LESAFFRE

MASTER

Naturalny stabilizator ciasta

**Master umożliwia profesjonalistom
piekarnictwa:**

- ✓ **zapewnienie wyjątkowej miękkości i
świeżości wyrobów**
- ✓ **naturalny skład, bez „E”**
- ✓ **stabilizację procesu, poprawę tolerancji**
- ✓ **dobry rozrost pieczywa i jednolity miękisz**
- ✓ **najlepszy efekt przynosi stosowany
z żywym zakwasem w płynie –
Creme de Levain**

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.

MASTER

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*stabilizujący pieczywo poddawane
naturalnej fermentacji*



POLEPSZACZ

