

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Wydłużenie świeżości



TOP FRESH

gwarantuje dużą objętość i regularną strukturę miększu

pomaga w obróbce maszynowej

Top Fresh to wysokiej jakości polepszacz piekarski, który znacząco wpływa na wydłużenie miękkości i świeżości pieczywa. Przeznaczony jest do pieczywa pszennego i mieszanego, w tym również do pieczywa paczkowanego. Szczególnie polecany do chleba typu „baltonowskiego”. Zastosowanie polepszacza Top Fresh wpływa pozytywnie na wodochłonność ciasta oraz na cały proces jego obróbki. Użycie polepszacza Top Fresh nie wpływa na smak i zapach wyrobów gotowych. Dzięki zastosowaniu Top Fresh zyskujemy 1 bochenek gotowego wyrobu więcej z 10 kg użytej mąki.

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

0,5-1% w stosunku do mąki, czyli 0,5-1 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; emulgator: E472e; mąka **sojowa**; środki do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy, enzymy* (nośnik: mąka **pszenna**).

*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

Worek 20 kg.

TOP FRESH

220264-01

MARKA LESAFFRE 

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.



Przedłuża świeżość pieczywa pszenne
i mieszane. Szczególnie polecany do
chleba pszenno-żytniego typu
„baltonowskiego”

- ✓ wydłuża świeżość pieczywa
- ✓ nadaje dużą objętość i delikatny, równomierny miękisz
- ✓ uniwersalny – do pieczywa pszenne i mieszane
- ✓ ekonomiczny w stosowaniu
- ✓ zwiększa wodochłonność ciasta
- ✓ poprawia tolerancję na obróbkę
- ✓ stabilizuje ciasto podczas obróbki

Wszystkie nasze produkty
można znaleźć na stronie:
lesaffre.pl



TOP FRESH

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

MARKA **LESAFFRE** 

Lesaffre Polska S.A.

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