

MÉLIOR

le meilleur en toute sérénité

**NOUVELLE
FORMULE**



MÉLIOR CHRONO 72h

Nouvelle formule adaptée à la nouvelle récolte !

- Améliore le lissage
- Facilite le travail de la pâte grâce à un bon allongement
- Améliore le volume du produit fini
- Améliore l'ouverture de la grigne



MÉLIOR CHRONO 72h

L'améliorant ultra performant pour corriger les effets du blocage au froid jusqu'à 72h.

> POUR QUEL TYPE DE PAIN ?

Tous pains / Non adapté à la viennoiserie

AMÉLIORANT DE PANIFICATION

Ingrédients : Farine de **blé** - Émulsifiant : E471 - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : xylanase (**blé**), lipase (**blé**), glucose oxydase (**blé**) et amylase (**blé**).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.

Allergènes :
Céréales contenant du gluten (blé).

Conditionnement :
Seau de 10 kg



> SES AVANTAGES PRODUITS ET DE FABRICATION

LE + PRODUIT FINI

- Une tenue de la pâte jusqu'à 72h
- Un effet anti-cloques
- Une augmentation de la tolérance de la pâte
- Du volume supplémentaire
- Un aspect plus qualitatif de vos produits finis avec une couleur plus intense et une grigne plus développée

LE + POUR LA FABRICATION

- Gagner en flexibilité dans l'organisation de votre travail
- Faire du poussé-bloqué jusqu'à 72h en toute sécurité
- Maîtriser et sécuriser votre production
- Proposer du pain frais à vos clients à toute heure de la journée

> SON UTILISATION ADAPTÉE AUX MÉTHODES DE TRAVAIL DE CHACUN

MÉTHODE DE TRAVAIL	BLOQUÉ ET POUSSÉ-BLOQUÉ 24h/48h	BLOQUÉ ET POUSSÉ-BLOQUÉ 48h/72h
Dose d'emploi recommandée en % du poids de la farine	0,3 %	0,5 %
Dose d'emploi recommandée en gramme par kilo de farine	3 g	5 g