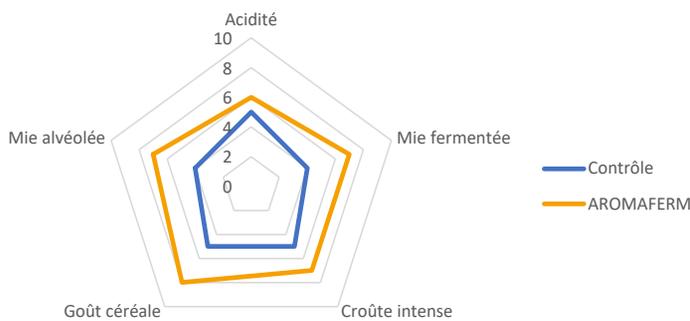




AROMAFERM EFFICIENCY

[PRODUIT À BASE DE LEVAIN INACTIF DE BLÉ DUR]

Produit tout en un comprenant du levain inactif, de la levure sèche et un améliorant. À incorporer dans le pétrin avec de la farine, de l'eau et du sel, pour préparer des pains traditionnels avec beaucoup de goût et de qualité.



ATTRIBUT

Profil sensoriel évalué par un panel de dégustation indépendant. Le graphique montre l'intensité de la saveur et de l'arôme du pain blanc travaillé en direct. L'échantillon témoin ne contient pas de levain.

AVANTAGES	Solution pratique tout en un, prête à l'emploi et facile à doser. Donne des performances de cuisson stables et un bon goût. Un moyen facile d'élargir votre gamme de pain.
DOSAGE	4% sur le poids de la farine, à adapter selon la recette.
PACKAGING	Sachet de 1kg emballé sous vide x 10
INGRÉDIENTS	Farine de blé ; levain de blé dur désactivé ; levure sèche ; amidon ; huile de tournesol ; agent de traitement de la farine : acide ascorbic ; enzymes : glucose-oxidase, glucoamylase, amylase, xylanase.
CONSERVATION	Dans un endroit frais (<20°C) et sec (humidité relative <55%) en emballage fermé.
DURÉE DE VIE	12 mois

Pour plus d'information et d'inspiration : www.abmauri-ferm.com

An Aromaferm™ product



AB MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com