



croustilis®

Fraîcheur

Améliorant de panification pour
pain courant français

Croustilis® Fraîcheur est un améliorant de panification complet pour pain courant français travaillé en pousse lente ou contrôlée.



**La fraîcheur
plus longtemps,
Le goût en plus !**

- ✓ **Anti-cloque**
- ✓ **Hydratation**
- ✓ **Fraîcheur**
- ✓ **Volume**

**Croustilis® c'est la certitude d'obtenir
un pain sans cloque.**

C'est votre source de performance quotidienne
avec des solutions techniques expertes et faciles à utiliser.



INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

1,5 % à 2 % du poids de la farine,
soit 1,5 kg à 2 kg pour 100 kg de farine,
ou 24 g à 32 g par litre d'eau
de coulage.

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin
à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 20 kg net avec poche
interne en polyéthylène étanche.

CONSERVATION

24 mois à compter de la date
de production.

STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec
et frais (25°C max.).

INGRÉDIENTS

Farine de blé fermentée ; Son de blé ;
Gluten de blé ; Emulsifiant : mono et
diglycérides d'acides gras ; Auxiliaire
technologique : huile végétale ; Agent de
traitement de la farine : acide ascorbique ;
Enzymes* : alpha-amylase, amylase
maltogène, amyloglucosidase, glucose-
oxydase, lipase, xylanase.
Fabriqué dans un atelier utilisant
du gluten, soja et lait.

* Les enzymes étant désactivées dans les
produits cuits, elles ne remplissent plus le rôle
technologique dans ces derniers et n'ont donc pas
à figurer sur leur liste d'ingrédients.

Croustilis® Fraîcheur Le goût renforcé !

Croustilis® Fraîcheur procure aux pains des arômes céréaliers plus soutenus grâce à l'apport d'une farine fermentée par les microorganismes du levain.

**C'est un véritable ingrédient du goût
doté d'un pouvoir améliorant anti-cloque.**



* Cet emballage a été conçu pour être recyclable (reportez-vous aux règles locales de recyclage).

Croustilis® Fraîcheur supprime le cloquage de la croûte des pains travaillés en pousse lente. La formulation de **Croustilis® Fraîcheur** offre en plus, un haut niveau de performances perceptibles à tous les stades de la panification :

- ✓ **une machinabilité accrue de la pâte,**
- ✓ **un volume de pain supérieur,**
- ✓ **une croûte bien dorée et brillante.**
- ✓ **une grigne bien jetée.**

En outre, **Croustilis® Fraîcheur** est spécialement conçu pour valoriser les produits de panification en termes de conservation et d'aspect. C'est pourquoi, il est idéal pour les sandwiches dont le pain reste frais et croustillant plus longtemps.

Lesaffre vous propose une gamme complète d'améliorants de panification pour répondre à chacun de vos besoins.



Pains courants français
Pains & Pains spéciaux
Viennoiseries
Brioches / Pains de mie
Direct
Pousse contrôlée / Lente
Surpâté
Tolérance / Volume
Moelleux / Fraîcheur
Extensibilité / Machinabilité
Anti-cloques
Conditionnement

JOUEZ LA SÉCURITÉ

DIRECT/FROID	✓				✓	✓		✓			15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓			✓	✓	✓	✓			15 kg
VIENNOISERIE		✓	✓		✓	✓	✓	✓			5 - 10 kg
EXTRA MOELLEUX				✓	✓	✓		✓	✓		10 kg
PAINS BIO	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓		10 kg
PÂTES SUCRÉE BIO		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		10 kg



EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ

DIRECT/FROID	✓				✓	✓		✓			15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓		✓	15 kg



LA RÉFÉRENCE ANTI-CLOQUE

PLATINIUM 0,5% - 1%	✓	✓	✓		✓	✓		✓			10 - 15 - 25 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	25 kg
DÉTENTE	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓	25 kg
FRAÎCHEUR	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓	20 kg
SAVEUR	✓	✓			✓	✓		✓	✓	✓	15 kg