



croustilis®

Pains Spéciaux

Améliorant de panification pour
pains et pains spéciaux

Croustilis® Pains Spéciaux est un améliorant de panification pour pains et pains spéciaux travaillés en fermentation contrôlée.



**Supprimez les cloques
et donnez un volume
exceptionnel à vos produits**

✓ **Anti-cloque**

✓ **Frais**

✓ **Doré**

✓ **Croustillant**

**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% du poids de la farine,
soit 1 kg pour 100 kg de farine,
ou environ 16 g par litre d'eau
de coulage.

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin
à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 25 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 ; Émulsifiants : esters
diacétyltartriques de mono et
diglycérides d'acides gras, mono et
diglycérides d'acides gras ; Agent de
traitement de la farine : acide ascorbique ;
Enzymes* : alpha-amylase, amylase
maltogène, amyloglucosidase, glucose-
oxydase, xylanase, lipase ; Auxiliaire
technologique : huile végétale (1 %).
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® c'est l'assurance d'une panification réussie quelle que soit la durée du blocage.

Croustilis®
c'est la certitude
d'obtenir des pains
spéciaux de qualité
parfaites.



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

✓ **une croûte bien dorée et brillante.**



Points courants français
Points & Pains spéciaux
Viennoiseries
Broches / Pains de mie
Direct
Pousse contrôlée / Lente
Surge
Tolérance / Volume
Mouelleux / Fraîcheur
Extensibilité / Machinabilité
Anti-dogmes
Conditionnement

JOUER LA SÉCURITÉ

[illegible]

Relax

EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ

[illegible]

croustilis

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



103 rue Jean Jaurès - 94704 Maisons Alfort Cedex - RCS N° 678 503 277
Tél. : 01 49 77 19 01 - E-mail : info.lesaffrefrance@lesaffre.com
www.lesaffre.fr



Application
Lesaffre&moi
disponible
gratuitement sur

