



croustilis

Saveur

Améliorant de panification pour
pain courant français

Croustilis® Saveur est un améliorant de panification pour le pain courant français travaillé en pousse lente et en pousse « Contrôlente™ ».



Encore plus de goût !

✓ **Anti-cloque**

✓ **Saveur**

✓ **Fraîcheur**

✓ **Conservation**

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

1,25 à 1,5 % du poids de la farine
(1,25 kg à 1,5 kg pour 100 kg de farine).

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 15 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 ; Farine de blé ; Émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras ; Huile de tournesol ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes* (sur support blé) : 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® 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.



Croustilis® Saveur supprime le cloquage de la croûte des pains travaillés en pousse lente et en pousse « Contrôlente™* ».

Croustilis® Saveur contribue à améliorer la conservation pour obtenir un pain de qualité parfaite.



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

En plus de l'effet anti-cloque sur tous les schémas, **Croustilis® Saveur** vous offre :

- ✓ **une machinabilité accrue de la pâte,**
- ✓ **une croûte bien dorée et croustillante,**
- ✓ **une belle couleur de mie,**
- ✓ **une meilleure conservation du pain dans le temps**

* La pousse « Contrôlente™ » est une technique de panification différée qui combine un blocage en froid (0 à 4 °C) et une réchauffe lente (12 à 18 °C). Elle apporte une meilleure tolérance et renforce la rondeur aromatique de la baguette.

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