



EXTRA MOELLEUX

Améliorant de panification pour
spécialités briochées



Ibis® Extra moelleux est un améliorant de panification spécialement développé et adapté pour la production de spécialités briochées (brioches, pains au lait, pains de mie, spécialités régionales, galettes briochées...).



**Maitriser la durée de vie
de vos spécialités briochées
et apportez-leur plus de
moelleux, plus longtemps.**

✓ **Moelleux prolongé**

✓ **Texture optimale**

✓ **Fraîcheur et conservation
maximisées**

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

Le dosage est à adapter en fonction du format des produits fabriqués et du nombre de jours estimé entre la production et la consommation des produits finis.

Produits briochés :

2 à 3 % du poids de farine.

Pains de mie, pains toast :

1 % du poids de farine.

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 10 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 ; Emulsifiant: Mono et diglycérides d'acides gras ; Auxiliaire technologique : Huile végétale (1%) ; Enzymes: Alpha-amylase, Amylase maltogène, Amyloglucosidase, Glucose oxydase, Hemicellulase ; Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique.
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.

À chaque pétrin,
*une solution
efficace...*

Ibis® est la marque des améliorants Lesaffre sur laquelle vous pouvez compter. C'est votre source de performance quotidienne avec des solutions techniques expertes et faciles à utiliser.

Ibis® Extra moelleux apporte un meilleur moelleux et une fraîcheur préservée même plusieurs jours après fabrication.

Fidélisation de votre clientèle

Fidéliser vos clients en leur proposant chaque jour un assortiment de produits briochés frais et moelleux tout en limitant les invendus.

Oui c'est possible !

Votre savoir-faire associé à Ibis® Extra moelleux, une mise en avant avantageuse en magasin : la recette gagnante pour préserver votre marché de panification fine et fidéliser vos clients.



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

✓ Moelleux prolongé

Notre sélection d'ingrédients aux propriétés anti-rassissantes garantit un moelleux de vos produits irréprochable même après quelques jours de mise en rayon. Cet avantage vous permet d'optimiser vos productions.

✓ Texture optimale

Ibis® Extra moelleux apporte une mie fondante, plus humide et plus souple dans le temps. Cet apport fera le bonheur de vos clients pour une dégustation immédiate ou en plusieurs fois.

✓ Fraîcheur et conservation maximisées

Ibis® Extra moelleux permet de conserver la fraîcheur des produits briochés plusieurs jours après la fabrication. Ibis® Extra moelleux retarde le rassissement du produit après plusieurs jours de vie.

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
Surgelé
Tolérance / Volume
Moelleux / Fraîcheur
Extensibilité / Machinabilité
Anti-dogues
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