



## 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**

**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.

### 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 maltogénase, 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.

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



#### ✓ **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.

## 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).

*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 / Froideur  
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