



## PAINS BIO

Améliorant de panification pour  
**pains et pains spéciaux**



**Ibis® Pains Bio** est un améliorant spécialement recommandé pour la fabrication de pains et pains spéciaux Bio. Il est adapté à tous les schémas de panification direct, pousse lente et pousse contrôlée.



**Régularise la fermentation et évite le relâchement des pâtes.**

- ✓ **Tolérance de la pâte renforcée**
- ✓ **Meilleur volume**
- ✓ **Assure régularité et qualité à votre production**

**Contient 98,4 % d'ingrédients agricoles biologiques.**



FR-BIO-01  
Agriculture UE  
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

**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

**Direct** : 0,8 à 1 % sur poids de farine (800 g à 1 kg pour 100 kg farine).

**Pousse contrôlée/poussé bloqué** :

1% sur poids de farine  
(1 kg pour 100 kg 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\* ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes\*\* : alpha-amylase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase. Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten, soja et lait.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

\*\* 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® Pains Bio** est un améliorant spécialement recommandé pour la fabrication de pains et pains spéciaux Bio. Il est adapté à tous les schémas de panification direct, pousse lente et pousse contrôlée.



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

**✓ La certitude d'une tolérance accrue**  
Ibis® Pains Bio régularise la fermentation en évitant le relâchement des pâtes. Il en assure une parfaite tenue à toutes les étapes de la production quel que soit le diagramme utilisé.

**✓ L'assurance d'une meilleure régularité**  
Garantit la qualité de vos pains et pains spéciaux Bio.

**✓ Une présentation attractive**  
Grâce à des coups de lame bien jetés et un beau volume.



FR-BIO-01  
Agriculture UE  
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

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



#### JOUER LA SÉCURITÉ

	Pains courants français	Pains & Pains spéciaux	Viennoiseries	Brioches / Pains de mie	Pousse contrôlée / Lente	Surgelé	Tolérance / Volume	Moelleux / Froidisseur	Extensibilité / Machinabilité	Anti-cloques	Conditionnement
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	PAINS SPÉCIAUX									
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

