



## PÂTES SUCRÉES BIO

Améliorant de panification pour  
spécialités briochées & viennoiseries



## Ibis® Pâtes sucrées Bio

est un améliorant spécialement développé pour la production de spécialités briochées (brioches, pains de mie, spécialités régionales, pains au lait) et viennoiseries Bio.



**Prolonge le moelleux et la fraîcheur de vos produits dans le temps.**

- ✓ **Moelleux prolongé**
- ✓ **Texture optimale**
- ✓ **Fraîcheur et conservation maximisées**

**Contient 97,1 % 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\* ; Enzymes\*\* : alpha-amylase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique. 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® Pâtes sucrées Bio** est un améliorant spécialement développé pour la production de spécialités briochées (brioches, pains de mie, spécialités régionales, pains au lait) et viennoiseries Bio.



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

#### ✓ Une tolérance des pâtes renforcée

Ibis® Pâtes sucrées Bio en assure une parfaite tenue à toutes les étapes de la production.

#### ✓ L'assurance d'une meilleure régularité

et qualité de vos spécialités briochées et viennoiseries Bio.

#### ✓ Fraîcheur et moelleux prolongés

Ibis® Pâtes sucrées Bio permet de conserver vos produits briochés frais et moelleux plus longtemps.

#### ✓ Un bel aspect de vos produits briochés Bio

pour la plus grande satisfaction de vos clients.



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.*



#### 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

