



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

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.

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® 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.



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

2025/07 - FR - v1



103 rue Jean Jaurès - 94704 Maisons Alfort Cedex - RCS N° 678 503 277
Tél. : 01 49 77 19 01 - E-mail : info.lesaffrefrance@lesaffre.com
www.lesaffre.fr



Application
Lesaffre&moi
disponible
gratuitement sur

