



SR30

Solution de
réduction de sel

Ibis® SR30 est une solution de réduction de sel. Il régularise la fermentation et évite le relachement des pâtes.



**Réduisez votre dose
de sel dans vos pains sans
modifier la perception salée
et le goût du pain**

✓ **Aucune modification
de la saveur salée**

✓ **Aucune altération
du goût du pain**

**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

Dose d'emploi en % du poids de farine : 2% pour un dosage initial en sel de 1,8%. Se référer à la fiche technique pour les produits dans lesquels IBIS® SR30 est autorisé.

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

Sel, Sel minéral (potassium), levain de blé dévitalisé, levure désactivée, auxiliaire technologie : huile végétale. Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten, soja et lait.

RÉGLEMENTATION

Ibis® SR30 n'est pas autorisé dans le pain de tradition française et les pains rentrant dans la dénomination pain courant français. La réduction de 25% de NaCl dans le pain permet l'allégation « réduit en sodium » selon les recettes utilisées.



Ibis® SR30 apporte une solution complète pour le boulanger qui souhaite réduire la dose de sel dans sa production sans pénaliser les attentes de ses clients quant à l'achat d'un pain avec du goût. Le pouvoir aromatique du levain dévitalisé et de la levure désactivée contenus dans Ibis® SR30, permet de masquer les offnotes ou «goûts non attendus» dus à la réduction de sel.



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

LES AVANTAGES D'IBIS® SR30

- ✓ **L'hydratation de la pâte > Absorption d'eau**
- ✓ **La structure de réseau de gluten > Tolérance**
- ✓ **L'oxydation de la pâte > Effet antioxydant**
- ✓ **Fermentation de la pâte**
- ✓ **La couleur de la mie & de la croûte**
- ✓ **Le goût salé & l'enrichissement du profil aromatique du pain**
- ✓ **La conservation du pain**

2 en 1 : Utilisation facile

en remplacement complet de sel selon le dosage ci-dessous :

Dose initiale de sel dans le pain	2 %	1,8 %	1,4 %	1,1 %
Dose équivalente en SR30 (sel inclus)	2,3 %	2 %	1,6 %	1,2 %

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

