



OXYGÈNE

Améliorant de panification pour
pain courant français

Oxygène® est un améliorant de panification pour pain courant français fabriqué en méthode directe avec pointage court.



Évitez le cintrage de vos baguettes et préservez la fraîcheur de votre pain.

✓ **Évite le dessèchement du pain et le cintrage des baguettes**

✓ **Volume & tolérance optimisés**

À chaque pétrin,
une solution efficace...

Les améliorants de panification favorisent le développement des pâtes et renforcent leur tolérance lors des différentes étapes de fabrication. Ils sécurisent le travail et facilitent la production, permettant au boulanger de confectionner des produits finis réguliers et de qualité.

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

0,8 % à 1 % du poids de la farine
(800 g à 1 kg pour 100 kg de farine)

MODE D'EMPLOI

Ajouter directement dans le pétrin à la farine avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sac kraft de 15 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.
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.

Oxygène® est un améliorant de panification pour pain courant français fabriqué en méthode directe avec pointage court.



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

- ✓ Évite le dessèchement du pain et préserve sa fraîcheur,
- ✓ Dynamise la poussée gazeuse au four et permet de réduire la durée d'apprêt,
- ✓ Permet d'augmenter l'hydratation,
- ✓ Évite le cintrage des baguettes,
- ✓ Procure une bonne tenue de la pâte malgré l'absence d'acide ascorbique.

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
Surpâté
Tolérance / Volume
Moelleux / Fraîcheur
Extensibilité / Machinabilité
Anti-croûtes
Conditionnement

JOUEZ LA SÉCURITÉ

DIRECT/FROID	✓				✓	✓		✓			15 kg
PAINS SPÉCIAUX		✓			✓	✓	✓	✓			15 kg
VENNOISERIE		✓	✓		✓	✓	✓	✓			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