



MOELLEUX INTENSE

Améliorant de panification pour
produits briochés



Ibis® Moelleux intense

est un améliorant de panification spécialement développé et adapté pour la production de produits briochés (brioches, pains de mie, et produits régionaux).



Apporte un meilleur moelleux et une fraîcheur préservée même plusieurs jours après fabrication.

✓ **Améliore le moelleux, la texture de mie et la conservation des produits briochés sur plusieurs jours**

✓ **Adapté à la surgélation**

INFORMATIONS PRATIQUES

DOSE D'UTILISATION

0,8 à 1,2 % du poids de la farine (800 g à 1,2 kg pour 100 kg de farine) en fonction des fabrications de petites ou grosses pièces.

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

12 mois à compter de la date de production.

STOCKAGE

Conserver dans un endroit sec et frais (25°C max.).

INGRÉDIENTS

Gluten de blé (céréale contenant du gluten) ; farine de blé (céréale contenant du gluten) ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300) ; levure sèche désactivée ; Enzymes* (sur support blé - céréale contenant du gluten) : alpha-amylase, amyloglucosidase, amylase maltogène, xylanase. Fabriqué dans un atelier utilisant du gluten, soja et lait.

SANS ÉMULSIFIANTS

* 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.

Pour usage professionnel exclusif. Non destiné à la vente au détail. Les produits de boulangerie et de pâtisserie contenant ce produit doivent être cuits avant consommation.



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® Moelleux intense apporte un meilleur moelleux et une fraîcheur préservée même plusieurs jours après fabrication.



✓ **Moelleux prolongé**

Notre sélection d'ingrédients aux propriétés anti-rassissantes garantit un moelleux de vos produits irréprochable même après quelques jours de mise en rayon. Cet avantage vous permet d'optimiser vos productions.

✓ **Texture optimale**

Ibis® Moelleux intense apporte une mie fondante, plus humide et plus souple dans le temps. Cet apport fera le bonheur de vos clients pour une dégustation immédiate ou en plusieurs fois.

✓ **Fraîcheur et conservation maximisées**

Ibis® Moelleux intense permet de conserver la fraîcheur des produits briochés plusieurs jours après la fabrication. Ibis® Extra moelleux retarde le rassissement du produit après plusieurs jours de vie.

✓ **Tenue parfaite en surgélation**

L'améliorant Ibis® Moelleux intense améliore la tenue des produits briochés en phase de surgélation.

Fidélisation de votre clientèle

Fidéliser vos clients en leur proposant chaque jour un assortiment de produits briochés frais et moelleux tout en limitant les invendus.

Oui c'est possible !

Votre savoir-faire associé à Ibis® Moelleux intense, une mise en avant avantageuse en magasin : la recette gagnante pour préserver votre marché de panification fine et fidéliser vos clients.



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

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-cloques
Conditionnement

JOUEZ LA SÉCURITÉ

	DIRECT/FROID	PAINS SPÉCIAUX	VIENNOISERIE	EXTRA MOELLEUX	MOELLEUX INTENSE	PAINS BIO	PÂTES SUCRÉE BIO	
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	15 kg
		✓	✓	✓	✓	✓	✓	15 kg
		✓	✓	✓	✓	✓	✓	5 - 10 kg
			✓	✓	✓	✓	✓	10 kg
		✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 kg
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 kg
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10 kg



EXTENSIBILITÉ / MACHINABILITÉ

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



LA RÉFÉRENCE ANTI-CLOQUE

	PLATINUM 0,5% - 1%	PAINS SPÉCIAUX	DÉTENTE	FRAÎCHEUR	SAVEUR	
	✓	✓	✓	✓	✓	10-15-25 kg
		✓	✓	✓	✓	25 kg
	✓	✓	✓	✓	✓	25 kg
	✓	✓	✓	✓	✓	20 kg
	✓	✓	✓	✓	✓	15 kg