

BAKE FORCE



L'ALTERNATIVE
NATURELLE AUX
AMÉLIORANTS



 **AGRANO**

BAKE FORCE

L'ALTERNATIVE NATURELLE AUX AMÉLIORANTS

BAKE FORCE ouvre de nouvelles perspectives pour une panification naturelle. Sa base repose sur une enzymatique végétale qui soutient de manière ciblée le développement de la pâte et assure des pâtes stables, faciles à travailler. Elle permet une déclaration claire sans enzymes ajoutées, sans émulsifiants et sans numéros E. Une absorption d'eau supérieure de 5 à 10 % augmente en outre le rendement de pâte et améliore la rentabilité en production.

BAKE FORCE renforce la sécurité des processus, améliore la tolérance à la fermentation dans la conduite de la pâte et prolonge la fraîcheur des produits finis. Il en résulte des produits de boulangerie réguliers et d'une qualité constante.

BAKE FORCE assure une bonne poussée au four, un volume stable et une mie fine et régulière. Pour pains, petits pains et produits de boulangerie fine. En conduite directe ou indirecte, avec interruption de fermentation ou fermentation retardée, pour pâtons frais ou surgelés: BAKE FORCE garantit des résultats de cuisson fiables avec un arôme de céréales prononcé et une croûte finement développée.

Déclaration claire

- Sans enzymes ajoutées
- Sans émulsifiants
- Sans numéros E





Sécurité des processus

- Bonne aptitude au machinage
- Développement et fermentation sûrs de la pâte
- Structure stable de la pâte

Application polyvalente

- Pour pains, petits pains et la viennoiserie
- Pour conduite directe et indirecte
- Également pour les pâtons surgelés
- Dosage: 2–3 % sur la quantité de farine

Résultats de cuisson fiables

- Bon volume des produits
- Mie fine et homogène
- Croûte finement cuite
- Arôme de céréales prononcé

Fraîcheur et rentabilité

- Absorption d'eau accrue (5–10 %)
- Meilleur rendement de la pâte
- Conservation prolongée
- Rentabilité améliorée



BAKE FORCE apporte de la stabilité à la conduite de la pâte et garantit des processus fiables en production. L'enzymatique naturelle agit directement dans la pâte, compense les variations du processus, maintient la régularité des pâtes et améliore la rentabilité.

Art. 0213400025.0, livraison en sac de 25 kg

BAKE FORCE

L'ALTERNATIVE NATURELLE AUX AMÉLIORANTS

