


IBIS[®]
Efficient Baking
**MINUTE
BREAD**
Fresh

L'alba di una nuova panificazione



Il lavoro notturno ha i minuti contati.

La soluzione rivoluzionaria per una grande flessibilità di produzione, ideale per pani di grande o media pezzatura.

Ibis Minute Bread Fresh è un coadiuvante a etichetta pulita ideale per garantire un'ampia scelta di pani speciali in ogni momento della giornata, riducendo gli sprechi di prodotto.

Nasce da un concetto innovativo: migliora la pianificazione del lavoro del panificatore, razionalizzando quello notturno.

Inoltre è **perfetto per risparmiare tempo:** garantisce un minor tempo di cottura del pane (25% in meno del normale) e un'ottima conservazione del prodotto (fino a 7 giorni).

Migliora
la programmazione
settimanale

Minimizza
lo spreco
di prodotto

Amplia
la tua offerta
di pani speciali



Un coadiuvante rivoluzionario per avere pane fresco sempre disponibile.

COME SI UTILIZZA

- Estrai il pane dal forno dopo circa il 75% del tempo di cottura, quando ha già raggiunto il colore finale
- Fai raffreddare il pane fino a 35°C
- Dopo il raffreddamento, lo conservi fino a 7 giorni a una temperatura di 4°C, avendo cura di confezionarlo in un imballaggio ermetico
- Quando hai bisogno di pane, ti basta cuocerlo per 5-6 minuti in forno a 210°C
- Dopo circa 25-30 minuti di raffreddamento hai un pane fresco con una crosta sottile e croccante, pronto per essere venduto.

APPLICAZIONI

Ibis Minute Bread Fresh ti consente una cottura più rapida di tutti i pani speciali di grande o media pezzatura, come pane integrale, pane multicereali, ecc. Può essere abbinato ai mix Inventis.

SUGGERIMENTO

Per un sapore ancora più delizioso, utilizza uno dei lieviti madre della gamma Livendo.

IBIS. Soluzioni efficaci per la panificazione

IBIS è la storica gamma di prodotti innovativi per la panificazione, comprende coadiuvanti, miglioratori, farine di malto ed estratti di malto. Creati per migliorare la struttura, la morbidezza e il gusto dei vostri prodotti da forno durante il processo produttivo.

LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia
T +39 0521 878011 - F +39 0521 878021 - ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it

INFORMAZIONI UTILI

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

DOSE DI IMPIEGO

2% sul peso della farina.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, farina di **frumento** maltato, enzimi: alfa amilasi, amiloglucosidasi, glucosioossidasi, amilasi maltogenica, xilanasi; agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia** e **latte**.

CONFEZIONE

Scatola da 25 kg

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (max 25°C).

FORMA

Polvere

