

POLEPSZACZ

Funkcjonalność

Wydłużenie świeżości

SOFT'N FRESH

równomierna porowatość

**zwiększa objętość
wypieczonych bochenków**



Soft'N Fresh to innowacyjny, naturalny polepszacz z czystą etykietą. Soft'N Fresh® powstał w wyniku połączenia fachowej wiedzy i know-how Lesaffre. Użycie polepszacza Soft'N Fresh gwarantuje miękkość i świeżość wyrobom z ciasta pszennego, pszenno-żytniego, jak i drożdżowego. Przyzwyczajenia konsumpcyjne klientów zmieniają się. W chwili obecnej miękkość i świeżość są nieodłącznymi elementami wizerunku chleba. Warto wykorzystać szansę i zawalczyć o lojalność klienta oraz zdobycie nowych rynków! Soft'N Fresh daje tę możliwość.

polepszacze LESAFFRE

W celu ograniczenia czerstwienia pieczywa i związanej z nim retrogradacji skrobi, można użyć kilku aktywnych składników, do których należą enzymy, emulgatory, hydrokoloidy oraz substancje utrzymujące wilgoć. Mogą one być stosowane pojedynczo, jednak to ich połączenie w odpowiednich proporcjach jest najlepszym rozwiązaniem.

Informacje praktyczne

Sposób stosowania

1% w stosunku do mąki, czyli 1 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed mieszeniem).

Składniki

Stabilizator: węglan wapnia; **gluten pszenny**; mąka **sojowa**; środki do przetwarzania mąki: enzymy* (nośnik: mąka **pszenna**), kwas askorbinowy.

*Enzymy w procesie obróbki termicznej zostają dezaktywowane, dlatego też nie pełnią żadnej funkcji technologicznej w gotowym, wypieczonym wyrobie. W związku z tym nie podlegają obowiązkowi dalszego znakowania.

Warunki przechowywania

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25 °C).

Opakowanie

Worek 20 kg.

**soft'N
fresh®**

220266-01

Lesaffre zapewnia szeroką gamę polepszaczy do pieczywa

Polepszacze Lesaffre to niezwykle szeroka oraz innowacyjna oferta produktowa, będąca wynikiem pracy wielu zespołów formulatorów i technologów piekarstwa na wszystkich kontynentach. Nasz produkt nieustannie ewoluuje aby dotrzymywać kroku wszelkim zmianom oraz rozwojowi procesów, które zachodzą w przemyśle: proces bezpośredni, powolna lub odroczone fermentacja, techniki mrożenia, itp.



Miękkość i świeżość na dłużej. **Soft'N Fresh®** umożliwia profesjonalistom piekarnictwa:

- ✓ zapewnienie wyjątkowej miękkości i świeżości wyrobów (+7 dni)
- ✓ naturalny skład, bez „E”
- ✓ znaczną redukcję strat z powodu niesprzedanych wyrobów
- ✓ stabilizację procesu, poprawę tolerancji
- ✓ dobry rozrost pieczywa i jednolity miękisz
- ✓ zdobywanie nowych, wcześniej nieosiągalnych rynków

Wszystkie nasze produkty
można znaleźć na stronie:
lesaffre.pl



**soft'N
fresh®**

**30 lat doświadczenia w rozwijaniu
polepszaczy do pieczywa firmy Lesaffre**



MARKA **LESAFFRE** 

Lesaffre Polska S.A.

46-250 Wolczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, www.lesaffre.pl