

LE PRINCIPE ANTI-CLOQUES



La certitude d'une croûte lisse



La référence anti-cloques
pour le pain courant français
en fermentation contrôlée.

Croustilis®

La certitude d'une croûte lisse

La référence anti-cloques
pour le pain courant français

Croustilis est un adjuvant de panification pour le pain courant français travaillé en fermentation contrôlée, et ne répondant pas à l'emploi de l'appellation protégée "Pain de tradition française".

➔ La réponse à un phénomène aléatoire

- le cloquage des pains obtenus en fermentation contrôlée est un phénomène aléatoire, **Croustilis supprime les cloques** ;
- **Croustilis** est l'assurance d'une panification réussie quelle que soit la durée du blocage.

➔ Le fruit de recherches permanentes

- comme tous nos produits, **Croustilis** est le résultat de recherches permanentes vous garantissant qualité et sécurité ;
- avec **Croustilis**, votre pain aura toujours une belle présentation.

➔ La référence sur le marché des améliorants

- **Croustilis** est l'adjuvant le plus performant du marché pour la panification courante française ;
- il garantit un volume optimum et améliore la conservation ;
- **Croustilis**, c'est la certitude d'obtenir un pain de qualité parfaite.

Le choix

Adapté aux habitudes de travail de chacun, **Croustilis** est disponible en deux versions :

- pour une utilisation à 1% du poids de farine (1kg pour 100kg de farine ou 16g par litre d'eau de coulage) conditionnement en sac de 25kg,
- pour une utilisation à 0,5% du poids de farine (500g pour 100kg de farine ou 8g par litre d'eau de coulage) conditionnement en sac de 10kg.

Le principe anti-cloques.

INGREDIENTS

Farine de blé étuvée ; Emulsifiant : mono et diglycérides ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Auxiliaires technologiques : enzymes ; Huile végétale 1,5%.

EMBALLAGE

Sacs kraft de 10kg (0,5%) et 25kg (1%) net avec poche interne en polyéthylène étanche.

STOCKAGE

Ce produit conserve toutes ses propriétés, stocké dans un endroit sec et frais (température maximale 25°C).

