

# S500 les améliorants à usages multiples

*Faites confiance au meilleur*

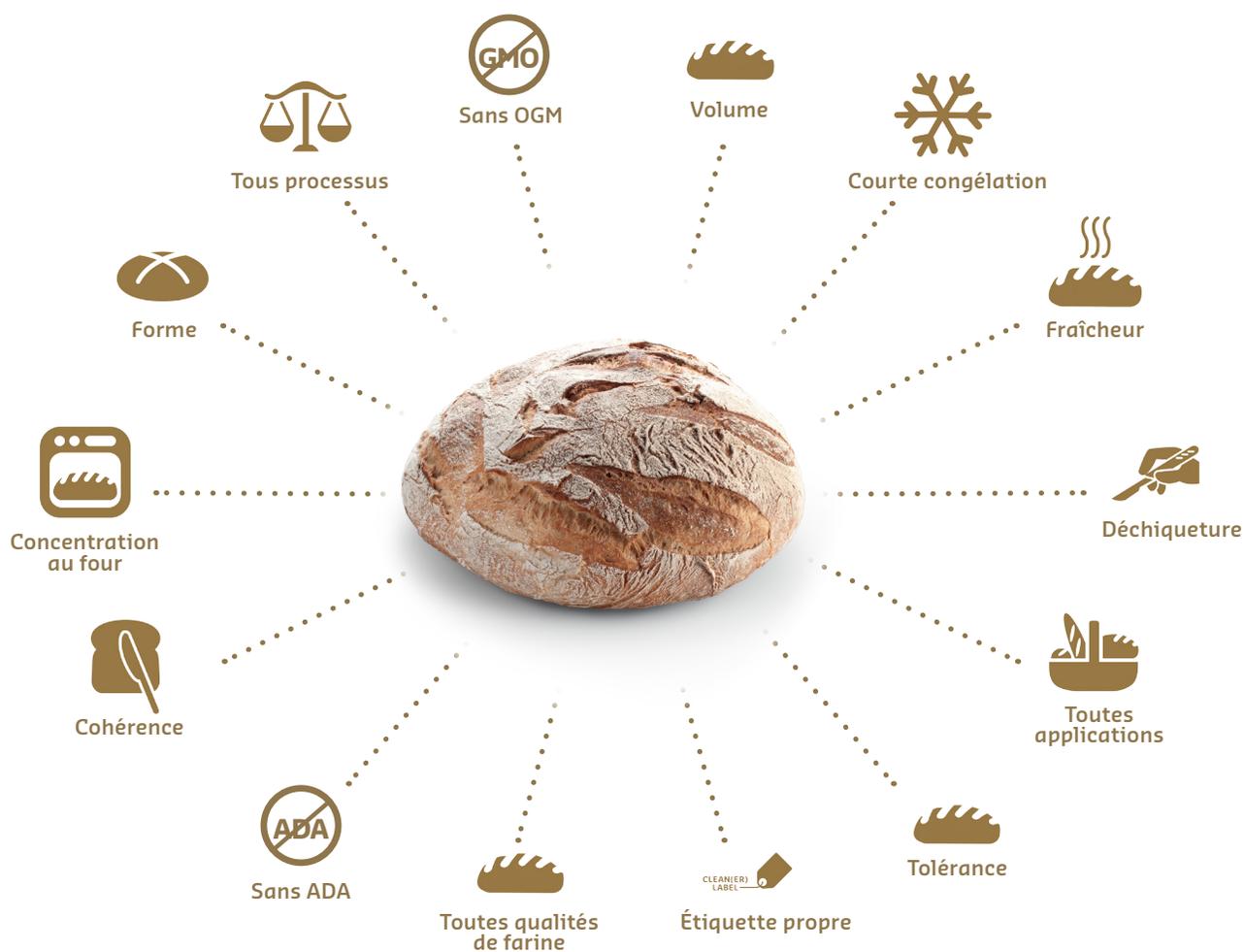


# La nouvelle génération S500

La nouvelle génération S500 renferme la technologie brevetée des enzymes de Puratos.

Grâce à la **technologie brevetée des enzymes** de Puratos, la nouvelle génération des améliorants S500 vous donne une tolérance de la pâte supplémentaire ainsi qu'une meilleure sécurité. S500, en tant qu'améliorants à usages multiples de haute qualité, vous offre une tranquillité d'esprit absolue avec une qualité consistante prouvée !

**S500 Plus** contient aussi des **enzymes de fraîcheur** supplémentaire qui permettent à vos produits de boulangerie de demeurer frais pendant plus longtemps, ainsi réduisant le gaspillage.



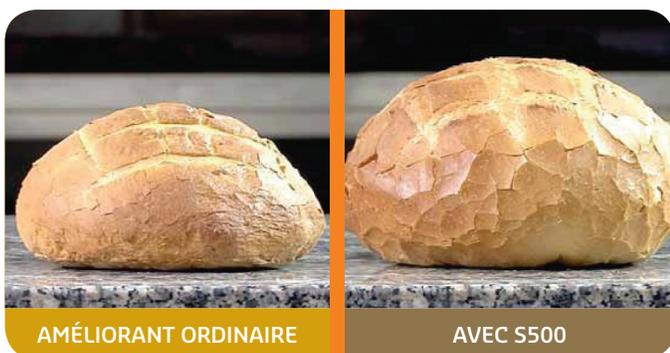
# Tranquillité d'esprit par l'innovation

Pour faciliter votre vie quotidienne, les améliorants S500 ont déjà faits leurs preuves dans tous les processus et les conditions de stress. Les améliorants S500, avec la dernière technologie des enzymes de Puratos, vous donnent une confiance totale dans vos produits de boulangerie :

- Surmontez efficacement toutes variations dans la qualité de la farine
- Une meilleure tolérance de la pâte et une sécurité accrue à chaque étape du processus
- Une tranquillité d'esprit absolue avec une haute qualité consistante

## Testé et approuvé :

*Test-choc et un volume exceptionnel*





# Découvrez votre solution S500

Contactez-nous aujourd'hui pour recevoir une consultation gratuite de notre équipe technique !  
Téléphone : 1-800-668-5537



Tolérance



Volume



Fraîcheur



Étiquette propre



Sans ADA



Admissible au projet Sans OGM\*



Durée de conservation congelée



Dosage



Application

	Tolérance	Volume	Fraîcheur	Étiquette propre	Sans ADA	Admissible au projet Sans OGM*	Durée de conservation congelée	Dosage	Application
S500 Plus	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ □		✓	✓	≤ 1 semaine congelé	1 à 2 %	Tous types d'applications nécessitant une tolérance de surplus et de la fraîcheur supplémentaire.
S500 CL	■ ■ ■ ▽	■ ■ ■ ▽	■ □ □ □	✓	✓	✓	≤ 1 semaine congelé	1 à 2 %	Tous types d'applications et de processus.
S500	■ ■ ■ ▽	■ ■ ■ ▽	■ □ □ □		✓	✓	≤ 1 semaine congelé	1 à 2 %	Tous types d'applications et de processus.
S500 Kimo	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ □ □ □		✓	✓	≥ 1 semaine congelé	2 %	Tous types d'applications non fermentés congelés.

\*Dès janvier 2018, admissible pour l'utilisation dans les produits de boulangerie pour les consommateurs.

# Améliorant le pain. Améliorant les affaires.

Chaque jour, la communauté internationale de la boulangerie compte sur les améliorants S500 pour assurer une qualité consistante. Notre gamme polyvalente est conçue pour livrer une excellente valeur avec plus de 60 ans d'expertise dans le domaine des améliorants de panification.

## Les boulangeries

« C'est logique pour votre entreprise. »



**Tranquillité  
d'esprit**

Fiabilité même en cas  
d'imprévis



**Augmenter les  
ventes**

Variété et choix



**Fidéliser les  
consommateurs**

Qualité  
consistante



**Accroître  
l'efficacité**

Moins de  
dépendance de  
la main-d'œuvre  
qualifiée



**Réduire les  
coûts**

Moins de  
gaspillage

## Les consommateurs

« Satisfait le goût et les attentes. »



**Qualité  
élevé**



**Choix de la  
variété**



**Excellente  
fraîcheur**



**Étiquette  
propre**



**Produit sans  
OGM**

[www.puratos.ca](http://www.puratos.ca)

Puratos Canada Inc. - 520 Slate Drive, Mississauga, Ontario L5T 0A1  
Sans frais : 1.800.668.5537 - Tél. : 905.362.3668 - Fax : 905.362.0296  
[info.canada@puratos.com](mailto:info.canada@puratos.com)

