

S500

S500 PLUS, S500 Clean Label, S500 Kimo

Faites confiance au meilleur

Grâce à une technologie de pointe, le NOUVEAU S500 confirme sa place de meilleur produit proposé sur le marché. S500 convient désormais à des utilisations multiples et ses avantages sont plus intéressants que jamais. Les produits obtenus sont extrêmement frais, leur qualité ne varie pas : vous avez l'esprit tranquille.



S500

Trust the best

S500 PLUS

Allie des enzymes de tolérance et de fraîcheur, ce qui vous donne une tranquillité d'esprit complète

S500 Clean Label

Vous permet d'offrir à vos clients une solution plus naturelle

S500 Kimo

Pour produire toutes les pâtes levées surgelées

Code du produit :

S500 PLUS
4109016

S500 Clean Label
4109017

S500 Kimo
4109133

Format :

Sac multiparois en papier de 25 kg

Pour commander, veuillez contacter votre responsable de comptes majeurs chez Puratos dès aujourd'hui, ou appelez le
1.800.668.5537 • 905.362.3668
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



Puratos
Partenaires de confiance en innovation

S500

Trust the best

**S500**

S500 PLUS est le meilleur de nos améliorants polyvalents. Il contient des enzymes facilitant la tolérance du produit, ainsi que des enzymes supplémentaires favorisant la fraîcheur, ce qui vous donne une tranquillité d'esprit complète.

Notre améliorant alternatif **S500 Clean Label** vous permet d'offrir à vos clients une solution plus naturelle.

L'améliorant **S500 Kimo** est destiné à la production de toutes les pâtes levées surgelées.

**Product Code:****S500 PLUS**
4109016**S500 Clean Label**
4109017**S500 Kimo**
4109133**Format :****Sac multiparois en papier de 25 kg**

CARACTÉRISTIQUES

S500 PLUS, S500 Clean Label, S500 Kimo

- Améliorant polyvalent, basé sur des systèmes spéciaux d'émulsifiant et d'enzyme, directement produit par Puratos
- Mis au point pour améliorer le rendement du produit y compris le volume, la croûte, la structure des miettes, la forme, les incisions, et le déchiquetage
- Formulé pour éviter les variations

S500 PLUS

- Contient des enzymes supplémentaires favorisant la fraîcheur

S500 Clean Label

- Produit homologué « Clean Label » fabriqué à partir d'ingrédients simples

S500 Kimo

- Peut servir à toutes les pâtes levées surgelées
- Convient à la logistique des produits surgelés (pâte surgelée)

AVANTAGES

S500 PLUS, S500 Clean Label, S500 Kimo

- Accroît la sécurité tout au long du processus, ce qui économise du temps, simplifie le processus et offre la tranquillité d'esprit
- Améliore la rhéologie de la pâte (traitement à la machine, tolérance)
- Donne un meilleur produit et augmente le rendement
- Réduit les variations dues à la modification des conditions en cours de cuisson : qualité de la farine, pétrissage excessif, excès de fermentation, contraintes sur la pâte, congélation

S500 PLUS

- Garde les produits plus frais et plus longtemps

S500 Clean Label

- Vous permet d'indiquer plus clairement que vos pains sont préparés à partir d'un produit sans additifs artificiels

S500 Kimo

- Permet la polyvalence des utilisations surgelées
- Prolonge jusqu'à 6 mois la conservation de la pâte surgelée

Applications

Bagels, baguettes, gressins, brioches, ciabatta, pains au fromage, pains croustillants, petits pains croustillants, boules de pâte à pain, muffins anglais, pains plats, focaccia, baguettes françaises, pâtes surgelées non cuites (Kimo uniquement), pains à hamburger, pains italiens, feuilletés, pains complets multigrains, paninis, pains précuits, panettone, pizzas, pains mollet, pains de seigle, petits pains au lait, pains à griller, pains aux graines, pains au levain, pains tigrés, pâtes levées

Taux d'utilisation

De 0,5 % à 2 % selon l'utilisation

Visitez
Puratos.ca
pour trouver
des recettes et
des idées

Pour commander, veuillez contacter votre
responsable de comptes majeurs chez Puratos dès
aujourd'hui, ou appelez le
1.800.668.5537 • 905.362.3668
info.canada@puratos.com • www.puratos.ca



Puratos
Partenaires de confiance en innovation