IBIS® Biorganic

AMÉLIORANT DE PANIFICATION PAINS BIO

Pains et pains spéciaux

Régularise la fermentation et évite le relâchement des pâtes.

- ***Tolérance de la pâte renforcée***
- ***Meilleur volume***

FR-BIO-01
Agriculture UE
Certifié par ECOCERT FR-BIO-01

L' Europe réglemente le Bio, **Lesaffre est au rendez-vous !**

La réglementation européenne impose aux produits certifiés Bio de contenir au moins 50% d'ingrédients d'origine agricole. De plus, au moins 95% de ces ingrédients d'origine agricole doivent être Bio.
La levure n'est pas d'origine agricole mais, depuis le 1er janvier 2014, la réglementation européenne impose de la comptabiliser comme si elle était un ingrédient d'origine agricole.

IBIS PAINS BIO Pains et pains spéciaux

Ibis Biorganic est un améliorant spécialement recommandé pour la fabrication de Pains et pains spéciaux Bio. Il est adapté à tous les schémas de panification direct, pousse lente et pousse contrôlée.

La certitude d'une tolérance accrue

Ibis Biorganic régularise la fermentation en évitant le relâchement des pâtes.
Il en assure une parfaite tenue à toutes les étapes de la production quel que soit le diagramme utilisé.

L'assurance d'une meilleure régularité

Garantit la qualité de vos pains et pains spéciaux Bio.

Une présentation attractive

Grâce à des coups de lame bien jetés et un beau volume.

DOSE D'UTILISATION

Direct : De 0,8 à 1% sur poids de farine (de 800 g à 1 kg pour 100 kg farine). Pousse contrôlée/ poussé bloqué : 1% sur poids de farine (1 kg pour 100 kg de farine).

MODE D'EMPLOI

Ajouter Ibis Pains Bio à la farine directement dans le pétrin, avant pétrissage.

CONDITIONNEMENT

Sacs kraft de 10 kg net avec poche interne en polyéthylène étanche.

STOCKAGE

A conserver dans un endroit sec et frais (25°C max).

CONSERVATION

6 mois à compter de la date de production.

INGRÉDIENTS

Farine de blé* ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes** : alpha-amylase, amyloglucosidase, glucose-oxydase, xylanase.

Peut contenir traces de gluten, soja et lait.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.
** Les enzymes étant inactivées dans les produits cuits, elles ne remplissent plus de rôle technologique dans ces derniers et n'ont donc pas à figurer sur leur liste d'ingrédients.

Contient 98,4 % d'ingrédients agricoles biologiques.

Une gamme complète de solutions Bio signée Lesaffre.

LESAFFRE FRANCE
103, rue Jean Jaurès 94704 MAISONS-ALFORT CEDEX - Tél. : 01.49.77.19.01 - www.lesaffre.com - mail : info@lesaffrefrance.fr

LESAFFRE