

MIMETIC

*La nouvelle génération de matières grasses
pour une qualité premium*



Quelles sont vos attentes en matières grasses ?

Le beurre est souvent associé à un goût riche et une texture alvéolée et fondante des viennoiseries. Néanmoins, le travail au beurre **requiert aussi un personnel bien formé, un laboratoire de travail à la bonne température et aussi des coûts non négligeables associés au prix du beurre.**

Les quelques témoignages de nos clients le confirment ...

Je voudrais proposer des produits avec une texture fondante et croustillante mais à coûts maîtrisés.

Je souhaite proposer des produits 100% végétariens mais avec les mêmes qualités organoleptiques que le beurre



Travailler avec le beurre n'est pas toujours facile car nécessite un personnel expérimenté et une température de travail adaptée. Je souhaite une alternative qui fournisse la même qualité et facilité de travail.



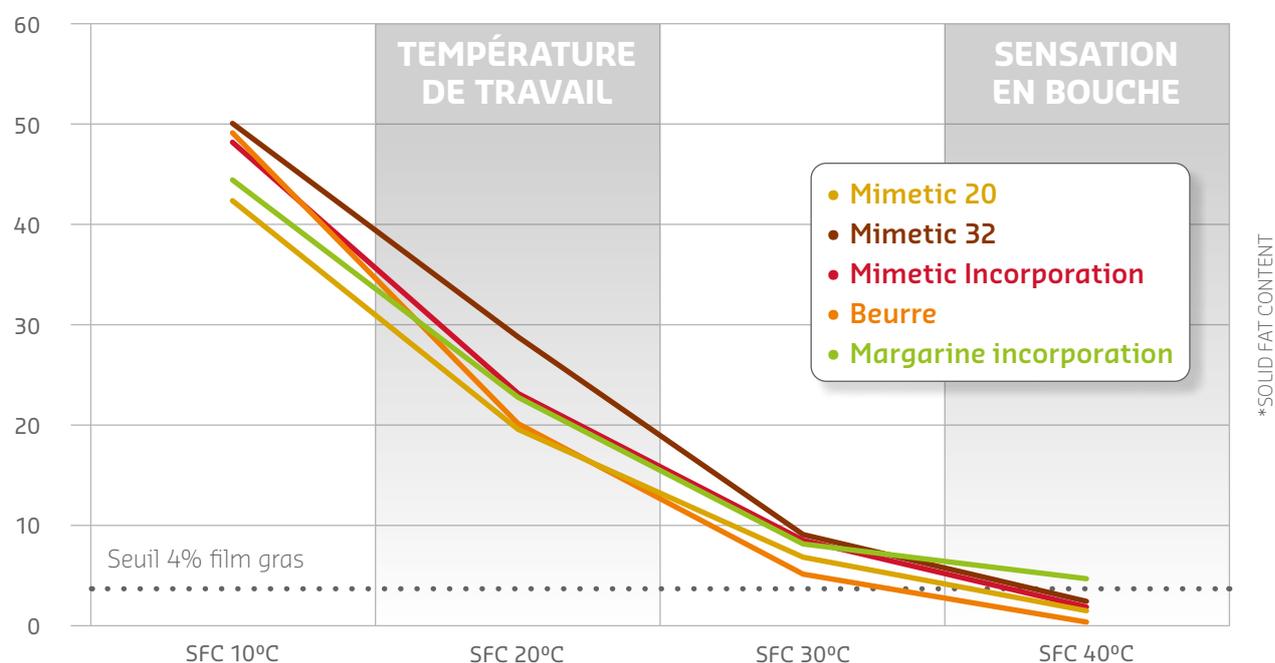
Pourquoi Mimetic est différent ?

La gamme Mimetic est le fruit d'une combinaison unique **d'huiles végétales et de farine fermentée** et la maîtrise parfaite du procédé de cristallisation issue de l'expertise et du savoir-faire Puratos.

La gamme Mimetic permet d'obtenir des **produits de qualité supérieure**, à la **fraîcheur prolongée** et est adaptée à des utilisations en lamination ou en incorporation.

PLASTICITÉ ET FONTE :

Courbe SFC* (% de matière grasse solide à une température donnée)



Une courbe de fusion identique à celle du beurre pour vous garantir des produits finis avec une **expérience sensorielle similaire à celle du beurre** et **l'absence de film gras** en bouche!



De nombreux avantages



Alternative 100% végétale*

- Une expérience sensorielle proche du beurre (goût et texture)
- Un profil nutritionnel amélioré par rapport au beurre (moins d'acides gras trans et acides gras saturés)



Maîtrise de vos coûts

- Un coût inférieur au beurre et un prix plus stable
- Des recettes inchangées (dosage 1 pour 1)
- Fraîcheur prolongée des produits finis



Fraîcheur et stabilité

- Fraîcheur prolongée des produits finis
- Qualité stable durant la surgélation/congélation
- Croustillance améliorée et absence de film gras en bouche



Meilleure plasticité et praticité

- Excellente maniabilité et tolérance par rapport au beurre
- Stockage entre 4 et 20°C pour un gain de place en chambre froide
- Convient aux process en surgélation/congélation



*Hors références Primeur

Notre gamme Mimetic

INCORPORATION



Les caractéristiques du produit :

- Spécialement conçu pour l'utilisation en incorporation : pâtes briochées, pâte à choux, feuilletage inversé, pâtes à foncer / biscuits.
- Également idéal en application crème d'amande.
- Cette référence permet d'obtenir des produits plus moelleux, plus fondants et avec une mâche courte et ce même après 3 jours.



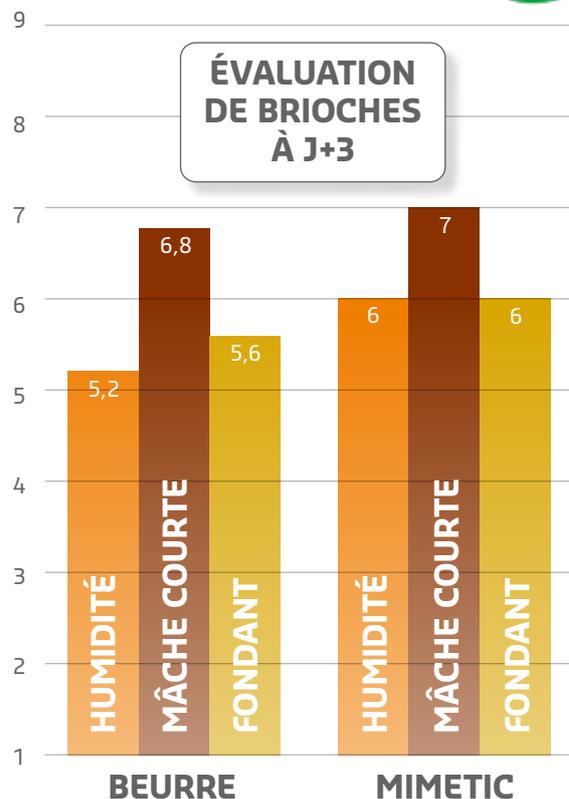
Les avantages en fabrication :

- Incorporation facilitée par rapport au beurre
- Pâte à choux : meilleur développement
- Pâte à foncer / biscuits : temps de repos de pâte réduit (1/2h au froid suffit)



Les bénéfices consommateurs :

- Brioches plus moelleuses, plus fondantes, avec une mâche courte même après 3 jours (cf graphique)
- Pâte à foncer / biscuits : Reste plus clair tout en étant cuit (colore moins que le beurre)



PANEL EXPERT - JANVIER 2016

Humidité, mâche courte et fondant supérieurs, à J+3 avec Mimetic incorporation vs Beurre.



Disponible en carton de 4 x 2,5 kg en bloc.
Date de durabilité minimale de 6 mois.

Notre gamme Mimetic

LAMINATION



Mimetic 20 & 32



Les caractéristiques du produit :

- Spécialement conçu pour la production de feuilletages de qualité supérieure : Viennoiserie, Galette, Traiteur, ...



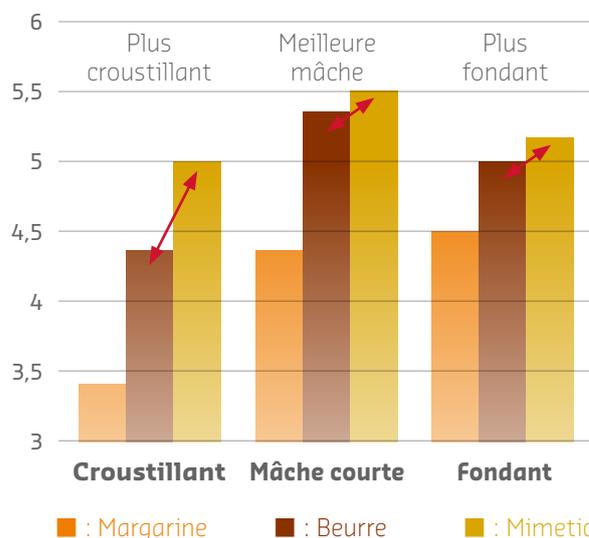
Les avantages en fabrication :

- Mimetic 20 ou 32, deux produits pour répondre à vos différentes conditions de travail (température du fournil)
- Excellente plasticité
- Praticité de mise en œuvre : utilisation à température ambiante



Les bénéfices consommateurs :

- Un goût crémeux et une mâche courte
- Un excellent fondant
- Une texture croustillante comparable à des produits fabriqués au beurre.



SOURCE : PANEL EXPERT PURATOS



EXISTE AUSSI EN VERSION SANS PALME



Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.
Date de durabilité minimale de 6 mois.

Notre gamme Mimetic

LAMINATION PRIMEUR

AVEC
DU
BEURRE



Les
caractéristiques
du produit :

Spécialement conçues pour la production de feuilletages de qualité supérieure : Viennoiserie, Galette, Traiteur,...

Mimetic Primeur est la référence premium pour les feuilletages :

- **10% ou 30% de beurre concentré**
- Arôme naturel
- Huile de palme durable

Les produits finis obtenus sont comparables à des produits fabriqués avec du beurre : **goût crémeux et mâche courte**, excellent **fondant et croustillant** et toujours avec une **fraîcheur prolongée** par rapport au beurre.



10%
DE BEURRE



30%
DE BEURRE

Disponibles en carton de 5 x 2 kg en plaque.
Date de durabilité minimale de 6 mois.

*En résumé,
l'avantage Mimetic c'est :*

CRITÈRES		MARGARINE	BEURRE	MIMETIC
Facilité de travail :	Tolérance :	•	•	•
	Stockage T°C ambiante :	•		•*
Prix :	Stabilité:	•		•
Produit fini :	Goût premium:		•	•
	Fraîcheur :		•	•
	Fraîcheur prolongée :			•

*HORS RÉFÉRENCES PRIMEUR»

... Mais aussi des clients convaincus !

Installé en Haute Marne dans une ville de 2200 habitants, **Vincent Monteleone** vient de fêter ses 15 ans à la tête de son affaire. Accompagné d'une équipe d'une dizaine de salariés et misant sur des produits de qualité Mr Monteleone fait confiance pour la fabrication de ses feuilletages et viennoiseries à la gamme Mimetic et ce depuis son lancement. Il nous partage avec enthousiasme son expérience ...

PatisFrance -Puratos :

Pour quelle raison avoir choisi la gamme Mimetic ?

Côté feuilletage et viennoiserie, qu'apporte Mimetic ?

Vous avez testé notre nouvelle référence Mimetic Primeur 30%, qu'en pensez-vous et comptez-vous l'acheter ?

Mr Monteleone :

Cette gamme me permet de fabriquer tous mes produits que ce soient les brioches, les pâtes à choux ou encore les feuilletages. Mes produits sont plus fondants et restent frais plus longtemps et j'y gagne en régularité et échelonnement de mes cuissons.

J'utilise le Mimetic 20 notamment pour la spécialité locale le pâté lorrain et aussi d'autres pâtes levées feuilletées.

Oui j'ai beaucoup apprécié les quelques tests que j'ai pu faire car on se rapproche vraiment des résultats du beurre que ce soit en travail, en goût ou en texture. Les pâtons sont plus fermes et le point de fusion adapté. Les viennoiseries que j'ai obtenues sont croustillantes et le feuilleté très intéressant.



www.puratos.fr

PatisFrance - Puratos - Parc d'affaires Silic - 40 rue de Montlhéry - BP 80179 - 94 563 Rungis Cedex - France
T : 01 45 60 83 83 - F : 01 45 60 40 30 - E : patisfrance@puratos.com


Puratos
Partenaire pour l'innovation