

NOUVEAU

CLEAN LABEL

S500 Spécial CL

Toujours soucieux de vous apporter les meilleurs produits tout en répondant au mieux aux **attentes fortes de naturalité et de transparence** des consommateurs, Puratos a développé un **améliorant sans additif pour tous les produits de panification** : baguettes, viennoiseries et pains spéciaux.

Particulièrement adapté à la fabrication de pains spéciaux et viennoiseries cet améliorant convient également au pain courant en apportant **tolérance, régularité et volume**.

Dosage du produit : 1% à 2% du poids de farine en fonction du process et de la farine

Quels **avantages, bénéfiques** et **conditionnement** ?



INNOVATION & DIFFÉRENCIATION

- Améliorant sans additif
- Farine origine France



PRATICITÉ

- Tolérance, volume et régularité
- Prêt à l'emploi, dosage facile



POLYVALENCE

- Adapté à tous les produits de panification



- Disponible en sac de 10 Kg
- Date de durabilité minimum : 9 mois



Puratos
Partenaire pour l'innovation

S500, une gamme d'améliorants pour tout mode de panification

UN BESOIN = UNE SOLUTION ADAPTÉE



Tolérance



Anti-cloque



Extensibilité



Surgélation

DIRECT					
S500 Classic		10 Kg	☆☆		
S500 Bio		25 Kg	☆☆		
S500 Spécial CL		10 Kg	☆☆		
POUSSE CONTRÔLÉE & POUSSE BLOQUÉ					
S500 Sécurité		20 Kg	☆	☆	
S500 Anti-cloque		10 Kg	☆☆	☆☆	
S500 Extrême		10 Kg	☆☆☆	☆☆	
S500 Power		10 Kg	☆☆☆	☆☆☆	
S500 Détente		10 Kg	☆☆	☆☆	☆☆
CONGÉLATION					
S500 Kimo		10 Kg	☆☆		☆☆ POUR DES PÉRIODES DE 1 À 3 MOIS DE CONGÉLATION
PAINS SPÉCIAUX ET VIENNOISERIES					
S500 Spécial		10 Kg	☆☆☆		☆
S500 Spécial CL		10 Kg	☆☆		☆

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