

activa+

soft



Moelleux *et Frais*

Comment réaliser un pain qui reste frais plus longtemps, sans demander d'effort au boulanger?

AB MAURI activa+ *Soft*
vous apporte la solution!

AB | MAURI
Passionate About Baking™

The science behind the art of BAKING.

activa *soft*



activa+ *Soft* offre :

Réduction des coûts de production :

Activa Soft permet d'économiser sur le coût des ingrédients en réduisant de 25 à 50 % le besoin en de matières grasses tout en prolongeant le moelleux et la résilience du pain.

Répondre à la tendance du pain santé

Notre solution pour réduire la graisse, vous aidera à répondre à la demande croissante en produits plus sains.

Solutions industrielles d'amélioration du pain

En fonction des besoins des clients, nous pouvons développer des solutions sur mesure qui peuvent inclure un large éventail de fonctionnalités du pain comme la structure de la mie, la durée de vie ou la réduction des graisses.

Les consommateurs actuels souhaitent des pains variés et innovants, livrés avec une qualité constante dans le temps, et pour un prix concurrentiel. Grâce à sa connaissance approfondie des boulangeries industrielles, et en tirant parti de son expérience et de ses ressources mondiales, AB Mauri peut offrir son soutien en proposant des solutions spécifiques pour différents défis dans le processus de production.

activa+ *Soft* renforce la pâte et sa tolérance lors des différentes étapes de fabrication. Cela simplifie la production en permettant aux boulangers de réaliser des produits de qualité, de manière régulière. Le processus de fermentation est stabilisé et la pâte aura une capacité de rétention de gaz accrue.



AB | MAURI
Passionate About Baking™

Global Expertise. Local Knowledge.

AB MAURI MIDDLE EAST & AFRICA

Email: middle.east@abmauri.com

Tél : +97 148 808 895

www.abmauri.ae