



**Des performances optimales
en pain courant français**



*Une tolérance optimale, un beau volume
et une croûte sans cloques pour tous les pains
courants en direct et en froid (même sur une très
longue durée), sur levain ou sur pâte fermentée.*

9h Plange


Comptez sur nous



Les points forts

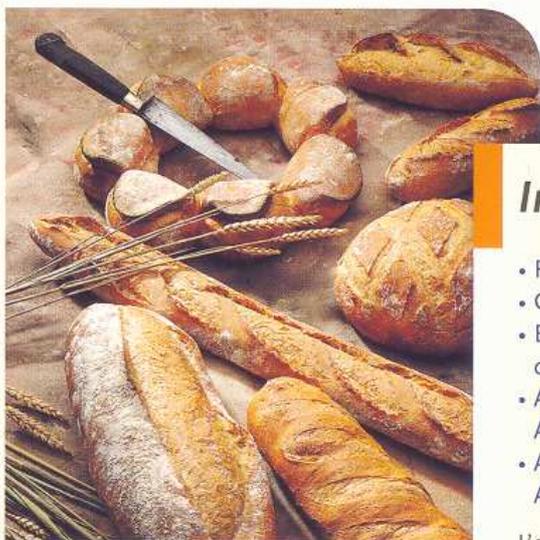
- ✓ Prolonge la tolérance de la pâte (même après 72 h de blocage)
- ✓ Donne un bon développement au four
- ✓ Optimise le développement de la grigne
- ✓ Permet d'obtenir une croûte sans cloques quelle que soit la durée de blocage en froid
- ✓ Est adapté à toute méthode de travail

Recommandation d'emploi

Fermiline® Super s'incorpore en début de pétrissage.

Doses conseillées

| METHODE | DIRECT | POUSSE CONTROLEE BLOCAGE 16 – 24 h | POUSSE CONTROLEE BLOCAGE 48 – 72 h |
|---------|--|---|---|
| DOSAGE | 0,5 à 0,7 % sur le poids de farine (8 à 12 g par litre d'eau de coulage) | 0,8 à 1 % sur le poids de farine (13 à 16 g par litre d'eau de coulage) | 1 à 1,2 % sur le poids de farine (16 à 20 g par litre d'eau de coulage) |



D6752 - Graphic Plus : 01 53 99 92 92

Ingrédients

- Farine de blé
- Gluten
- Emulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras
- Agent de traitement de la farine : Acide ascorbique
- Auxiliaires technologiques : Alpha-amylases et hémicellulases

L'emploi de Fermiline® Super n'autorise pas l'appellation « Pain de Tradition Française ».

Présentation : Sac de 20 kg



GB Plange France s.a.s.

Paris Nord 2 – BP 56349 Villepinte – 95941 Roissy CDG Cedex
Tél. +33 (0)1 49 38 98 00 – Fax +33 (0)1 49 38 98 03

www.gb-plange.fr