

# activa+ **CRUST**



**CROUSTILLANT**  
*et Frais*  
**à croquer !**

Comment créer un pain qui reste frais plus longtemps, et qui demande un minimum d'effort supplémentaire au boulanger?

**AB MAURI**  
*Passionate About Baking™*

The science behind the art of BAKING.

**AB MAURI activa+ CRUST**  
c'est la solution!

# activa CRUST



Les améliorants sont un ingrédient courant dans le pain depuis le début des années 1950. Ils ont d'abord été ajoutés pour accélérer le processus de production dans les boulangeries industrielles où des pains en moule ont été fabriqués à grande échelle. AB Mauri sait qu'un produit final optimal dépend souvent de la région du boulanger, du diagramme et d'autres critères. Une fournée rentable reposera sur une qualité très régulière. La formule personnalisée activa+ CRUST permettra à l'industrie, malgré tous les défis, de produire un produit de grande qualité de manière cohérente et économique. Activa+ CRUST est l'améliorant de panification à usage général, pour le pain avec croûte comme la baguette française.

**Activa+ CRUST** renforce la pâte et sa tolérance pendant toutes les étapes de fabrication. Ceci simplifie la fabrication en permettant au boulanger de réaliser des produits de qualité régulière. Le procédé de fermentation est stabilisé et la pâte aura une capacité de rétention de gaz plus importante.

- ✓ **Production simplifiée**
- ✓ **Extensibilité de la pâte accrue**
- ✓ **Fermentation stable**
- ✓ **Rétention de gaz plus importante**
- ✓ **Qualité régulière**

