



RÉDUCTION DES COÛTS

Le remplacement partiel ou total du gluten par GLUTENBOOST permet aux boulangeries de réaliser des économies substantielles sans compromettre la qualité finale du pain.

- Faible dose nécessaire
- Réduction du gluten de blé vital et coûteux dans les recettes
- Possibilité d'utiliser des variétés de farine moins chères
- Moins de gaspillage

STABILITÉ

L'un des plus grands défis de l'industrie de la boulangerie est la fluctuation de la qualité de la farine. La faible teneur en gluten est souvent la raison de résultats mauvais et instables. Le nouveau système GLUTENBOOST n'affecte pas le processus de fabrication avec de la farine standard et peut être utilisé dans de nombreux systèmes de panification.

- Améliore la tolérance du process aux variations
- Prolonge la stabilité de la pâte
- Constance des produits

DISPONIBILITÉ

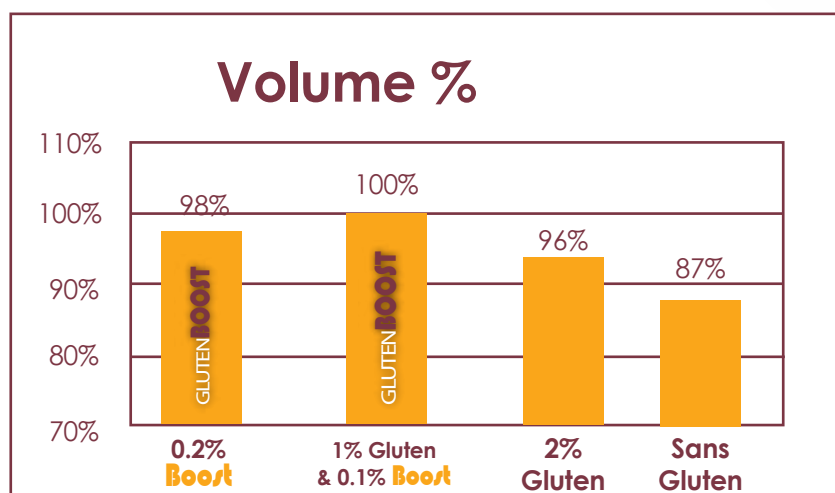
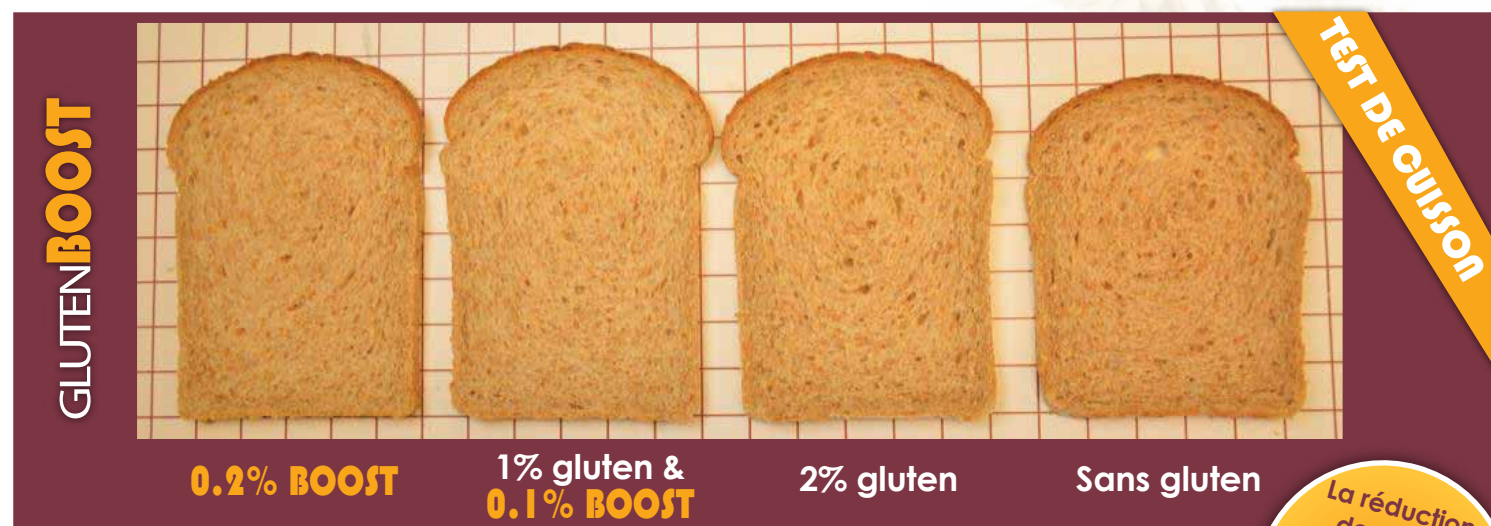
Le manque de gluten de blé naturel, en raison des dommages causés aux cultures, des contraintes de la chaîne d'approvisionnement de la production, et des prix instables élevés, a prouvé que cette solution comporte également des limites.

Avec GLUTENBOOST, les boulangers n'ont plus besoin d'ajouter du gluten de blé ou d'autres protéines pour améliorer la pâte.

Les centres de recherche et de technologie d'AB Mauri, en Australie, au Royaume-Uni et en Afrique du Sud ont adopté une approche méthodique pour analyser l'ingrédient, documenter les données de test de cuisson et les ont comparées aux normes de l'industrie, aux conditions de traitement, aux paramètres de l'équipement et les coûts pour assurer une qualité optimale, quel que soit les variations de qualité et des solutions pour garantir des résultats stables sans augmentation des coûts.

Réduction du gluten dans un pain classique

Ingrédients	0.2% BOOST	1% gluten & 0.1% BOOST	2% gluten	Sans gluten
Farine	100%	100%	100%	100%
Eau	58%	59%	60%	58%
AB Mauri 3% Premix	3%	3%	3%	3%
Gluten	0%	1%	2%	0%
Sel	1.5%	1.5%	1.5%	1.5%
Gluten Boost	0.2%	0.1%	0%	0%



La réduction de gluten nécessite d'adapter le % d'eau et le temps de pétrissage

AB | MAURI
Passionate About Baking™
Global Expertise. Local Knowledge.

Pour plus d'information contactez-nous
AB Mauri Middle East & Africa
Mail: middle.east@abmauri.com
Tél: + 971 4 880 8895
www.abmauri.ae