

The science behind the art of BAKING.

NOUVEAU !



NABITOR EST LE NOUVEAU INHIBITEUR DE MOISSURES  
CLEAN LABEL POUR REMPLACER LE PROPIONATE DE  
CALCIUM

MODERNISEZ VOTRE PRODUCTION  
SOYEZ EN AVANCE SUR LES CHANGEMENTS DE LEGISLATION  
ET REGLEMENTATION ALIMENTAIRE

CLEAN LABEL

AMIDON DE  
BLE CULTIVE  
NATUREL

EVITE LA  
DETERIORATION  
NATURELLE

EXTENTION  
DE LA DUREE  
DE VIE

CONFORME  
A L'APPELATION  
BIO

- ✓ INHIBITE UN LARGE SPECTRE DE MOISSURES
- ✓ UN INHIBITEUR DE MOISSURES PUISSANT ET SYNERGIQUE
- ✓ REMPLACEMENT FONCTIONNEL DU PROPIONATE DE CALCIUM
- ✓ N'ALTERNE PAS LE GOUT

- 0,3% Propionate Calcium peut être remplacé par environ 0,8 à 1,2 % de Nabitor WS d' AB Mauri (sur le poids de la farine)
- Le dosage dépend du délai de conservation voulu, des conditions de conservation, du climat etc.
- Utilisation pour tous types de pâtes, pains bruns et Tortillas

AB Mauri Middle East  
Mail: [middle.east@abmauri.com](mailto:middle.east@abmauri.com)  
Tel: + 971 4 880 8895  
[www.abmauri.ae](http://www.abmauri.ae)

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