

AMÉLIORANTS - LES SÉCUR'

# ES SÉCUR'

## EXTRA FROID

Améliorant de panification



## LES + PRODUITS

L'améliorant spécial surgélation idéal pour renforcer le réseau glutineux des pains spéciaux (complets, campagnes, seigles...).

Favorise / facilite :

- La tolérance des pâtes
- Le redémarrage de la fermentation
- Le volume et la régularité des produits finis.

Dosage : 1 %:

# ES SÉCUR'

## EXTRA FROID

Améliorant de panification

	Tolérance	Détente	Direct	Viennoiserie & Pains Spéciaux	Extra Froid	Saveur	Tradition
Utilisation par type de produit							
Pain courant français	x	x	x	Interdit		Interdit	
Pains spéciaux				x		x	
Viennoiserie				x	x		
Pain de Tradition française	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	x
Brioche et pain de mie				x	x		
Méthode de fabrication							
Direct	0,5%	0,5%	0,5%	1%		1 à 3%	1,5%
Pousse Lente	0,5%	0,5%	1%	1%		1 à 3%	1,5%
Pousse contrôlée jusqu'à 72h	0,5%	0,5%	1%	1%		1 à 3%	1,5%
Poussé Bloqué jusqu'à 72h	0,7%	0,7%	1%	1%		1 à 3%	
Surgélation					1%		
Travail de pâte							
Tenue / Tolérance	x	x	x	x	x	x	x
Allongement / Souplesse		x					
Lissage		x					
Résultats sur produit fini							
Anti-cloques	x	x				x	
Volume	x	x	x	x	x	x	
Régularité des produits	x	x	x	x	x	x	
Goût / couleur						x	

### Ingrédients

**Gluten de blé – Farine de blé -**  
Agent de traitement de la farine : E300 –  
Enzymes\* (α-amylase – Xylanase).

*Présence éventuelle : soja, œuf, lait,  
graines de sésame .*

\*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques  
qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

### Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

Énergie (kJ)	1538
Énergie (kcal)	363
Matières grasses (g)	3,4
dont acides gras saturés (g)	0,6
Glucides (g)	36,2
dont sucres (g)	1,8
Fibres alimentaires (g)	2,3
Protéines (g)	45,8
Sel (g)	0,17