



# Lieviti e Coadiuvanti

ideas in bakery

# ideas in bakery

**Scegliere di acquistare prodotti italiani** significa sostenere le attività produttive della tua Nazione.

Significa, inoltre, che aziende come la nostra possano creare nuovi posti di lavoro, redistribuendo nella comunità le efficienze economiche e finanziarie che sono state generate.

Grazie di cuore  
Federico Allamprese





ideas in **bakery**

# Il Granaio delle Idee

Dal 1998 lavoriamo nella **ricerca e sviluppo**, **produzione** e **distribuzione** di miscele innovative e **coadiuvanti naturali** per la panificazione.

Da sempre al passo con le migliori **tecnologie** alimentari, offriamo ai nostri Clienti solo prodotti innovativi e **naturali**.

Test e prove di laboratorio vengono svolti quotidianamente dal nostro Laboratorio Ricerca e Sviluppo per garantire sempre la **migliore qualità**.

---

## Lieviti e Coadiuvanti

Gli enzimi utilizzati nei nostri coadiuvanti sono il risultato di un'intensa attività di **ricerca condotta su scala internazionale** e di un'accurata selezione nel settore di riferimento.

**Test e prove di laboratorio** verificano quotidianamente funzionalità ed attività dei nostri enzimi, dandoci la consapevolezza di aver raggiunto l'esperienza necessaria per formulare e produrre **miscele innovative** con **qualità, performance** e **costi unici sul mercato**.

# Lievito Madre Attivo con Germe di Grano

Il **Lievito Madre attivo con Germe di Grano** nasce dalla parte più nobile del chicco, il **germe**. A differenza di altri lieviti madre, il **Lievito Madre attivo con Germe di Grano non necessita dell'aggiunta di agenti lievitanti**, in quanto li sostituisce completamente. Uno dei principali vantaggi dell'utilizzo di questo prodotto è lo sviluppo di particolari **timbri aromatici** in grado di **esaltare il sapore** e il **profumo** del prodotto finito. Adatto per tutti i tipi di pane, focacce, grissini, cracker, pizze e dolci lievitati.



**COD. 163**  
sacco da **10 kg**

**COD. 150**  
confezione da **0,5 kg**



## DOSAGGIO

» 10% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Profumo più intenso
- » Non necessita dell'aggiunta di agenti lievitanti
- » Timbri aromatici unici
- » Esalta profumo e sapore nei panificati
- » Versatilità di utilizzo

## CONSIGLIATO PER

- » Tutti i tipi di pane
- » Cracker e grissini
- » Pizze e focacce
- » Brioches e croissant



**PROFUMO E FRAGRANZA  
INIMITABILI**



#### DOSAGGIO

- » 4% sul peso della farina

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Sostituisce il lievito di birra fresco
- » Sapore equilibrato e sapido
- » Esalta il profumo
- » Sviluppa timbri aromatici unici
- » Dona intense tonalità giallo-ambrate

#### CONSIGLIATO PER

- » Pagnotte grandi
- » Cracker e grissini
- » Pizze e focacce

SAPORE EQUILIBRATO  
E SAPIDO

## Lievito Madre Attivo di Grano Duro



**COD. 3551**  
sacco da **10 kg**  
a richiesta

**COD. 355**  
confezione da **0,4 kg**

Il Lievito Madre Attivo di Grano Duro esalta le caratteristiche del prodotto finito, differenziandolo con un **sapore equilibrato e sapido**. E' adatto a tutti i tipi di pane, focacce, grissini, cracker e pizze, ma si presta particolarmente per la realizzazione di grandi **pagnotte dalle intense tonalità giallo-ambrate**, dal **profumo** inconfondibile e dal particolare **timbro aromatico** conferito dal grano duro.

COADIUVANTE

# SweetEnzymes

SweetEnzymes è il coadiuvante **specifico per i prodotti da forno ad alta percentuale di grassi e zuccheri**. Il suo blend enzimatico assicura risultati eccellenti, senza dover rinunciare ad un'etichetta pulita. SweetEnzymes aumenta la **sofficità**, migliorando l'**alveolatura interna**.

I suoi particolari enzimi trattengono una maggiore quantità di molecole d'acqua, aumentando la **freschezza** del prodotto finito. Apporta **stabilità** all'impasto in ogni fase della lavorazione e garantisce un ottimo **volume**, tramite l'effetto "Oven Spring". È perfetto sia con lieviti naturali che con baking.



**COD. 165**  
sacco da **25 kg**  
a richiesta

**COD. 1651**  
sacco da **10 kg**

**COD. 175**  
confezione da **0,5 kg**



ANCHE PER  
PANETTONE

## DOSAGGIO

» 1% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Specifico per prodotti ad alto contenuto di grassi e zuccheri
- » Dona sofficità
- » Migliora sviluppo e struttura
- » Aumenta la shelf life
- » Apporta stabilità all'impasto

## CONSIGLIATO PER

- » Brioche e croissant
- » Panettoni, colombe e dolci della tradizione
- » Muffin e plumcake
- » Krapfen



New

**DOSAGGIO**

- » 4% sul peso della farina

**CARATTERISTICHE**

- » 100% Clean Label
- » Ideale per produzione fresca giornaliera e per prodotto surgelato
- » Ottimo sviluppo
- » Esalta la consistenza della sfoglia
- » Equilibrio tra croccantezza e morbidezza
- » Esalta il sapore con note lattiche

**CONSIGLIATO PER**

- » Croissant

COADIUVANTE

# LB Improver



**COD. 4311**  
sacco da 10 kg

**LB Improver** è il coadiuvante naturale specificatamente formulato per la realizzazione di **croissant** e che sostituisce i comuni coadiuvanti sviluppati con ingredienti di origine chimica, migliorando la performance. **Ideale sia per la produzione fresca giornaliera che per il prodotto surgelato**, ne garantisce un **ottimo sviluppo** mantenendone inalterate le caratteristiche, soprattutto nelle fasi di scongelamento e lievitazione. LB Improver **esalta la consistenza** della sfoglia in un **gradevole equilibrio tra croccantezza e morbidezza**, esaltando le **note lattiche**.

#### DOSAGGIO

- » 1% sul peso dell'impasto

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Esalta la morbidezza
- » Aumenta il volume
- » Alveolatura omogenea
- » Gradevole al palato

#### CONSIGLIATO PER

- » Muffin e plumcake
- » Torte soffici

New



COADIUVANTE NATURALE

## Muffins



COD. 4451  
sacco da 10 kg

Questo coadiuvante naturale è ideale per la preparazione di **muffin, plumcake** e **torte soffici**. Aiuta a mantenere l'umidità nel prodotto finito esaltandone la **morbidezza**, sia appena sfornato che durante la conservazione, **fino a 60 giorni**. Aumenta il volume e migliora l'**alveolatura**, che risulterà sempre omogenea e regolare. Migliorando la **masticabilità**, aumenta la sensazione di scioglievolezza e la **gradevolezza** al palato.

COADIUVANTE

# Panett-1 Plus



COD. 4422  
confezione da 250 g

**Panett-1 Plus** è il coadiuvante naturale **specificamente formulato per grandi lievitati e dolci da ricorrenza** come panettoni, pandori, colombe pasquali e stollen. Dona un'irresistibile morbidezza ai lievitati, aumentandone significativamente la **shelf life**. Panett-1 Plus **migliora la masticabilità** del prodotto finito, che con la sua scioglievolezza renderà particolarmente gradevole la sensazione gustativa. Questo coadiuvante **aumenta lo sviluppo** durante la cottura, donando un'**ottima resilienza** ai lievitati, che recupereranno velocemente la forma originaria dopo la compressione.

New

## DOSAGGIO

1% sul peso totale della farina, comprensiva della farina del primo impasto e della farina di rinfresco nel secondo impasto (da inserire solo nel secondo impasto)

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Estrema morbidezza
- » Aumenta la shelf life
- » Ottimo sviluppo
- » Sensazione gustativa gradevole
- » Ottima resilienza

## CONSIGLIATO PER

- » Panettone
- » Pandoro
- » Colomba pasquale
- » Stollen

COADIUVANTE

# Enzymatico

Da un'accurata selezione di enzimi, nasce **il coadiuvante universale**. Nessun emulsionante chimico, per un'etichetta pulita. Adatto ad ogni tipo di pane, Enzymatico dona **stabilità** all'impasto e migliora le **qualità organolettico-sensoriali** del prodotto finito. Garantisce ottime performance, sia con metodo diretto che indiretto. A differenza dei tradizionali miglioratori chimici, Enzymatico conferisce un particolare **sviluppo** in forno tramite l'effetto "Oven Spring". Tutto quello che hai sempre cercato, in un unico miglioratore!



**COD. 137**  
sacco da **25 kg**

**COD. 1371**  
sacco da **10 kg**

**COD. 70040**  
confezione da **0,5 kg**

EFFETTO

"OVEN SPRING"



#### DOSAGGIO

» 1% sul peso della farina

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Massima stabilità all'impasto
- » Ottimo sviluppo
- » Migliora le qualità organolettico-sensoriali
- » Versatilità di utilizzo

#### CONSIGLIATO PER

- » Tutti i tipi di pane
- » Focacce
- » Cracker e grissini

COADIUVANTE

# Panevivo

## RITARDA IL RAFFERMAMENTO

Panevivo è il coadiuvante che **ritarda il raffermamento**. Aumenta la **shelf life** dei prodotti da forno mantenendo un elevato livello di **morbidezza**, senza compromessi sulla qualità. La sua formulazione contiene degli enzimi in grado di trattenere all'interno del prodotto le molecole d'acqua, rendendolo più **soffice e fresco**. Garantisce un'ottima **resilienza**, permettendo al pane di recuperare rapidamente la sua forma originaria dopo la compressione.



**COD. 138**  
sacco da **25 kg**  
a richiesta

**COD. 1381**  
sacco da **10 kg**

**COD. 70060**  
confezione da **0,5 kg**  
a richiesta

### DOSAGGIO

» 1% sul peso della farina

### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Ritarda il raffermamento
- » Aumenta la shelf life
- » Più freschezza
- » Più morbidezza

### CONSIGLIATO PER

- » Pani morbidi
- » Pani in cassetta
- » Pane confezionato
- » Pane da hamburger
- » Brioches e croissant
- » Dolci lievitati da ricorrenza
- » Muffin



COADIUVANTE

# Vivo Plus



**COD. 311**

sacco da **25 kg**  
a richiesta

**COD. 3111**

sacco da **10 kg**

Vivo Plus **ritarda il** processo di **raffermamento** e **aumenta la shelf life** dei prodotti da forno, che manterranno un altissimo livello di **sofficità**. La sua formula avanzata, basata su enzimi all'avanguardia, rende il pane più **morbido e fresco**. Garantisce un'ottima **resilienza**, permettendo al pane di recuperare rapidamente la sua forma originaria dopo la compressione.

ANCHE PER  
DOLCI LIEVITATI  
DA RICORRENZA

#### DOSAGGIO

- » 1% sul peso della farina

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Ritarda il raffermaimento
- » Prolunga la shelf life
- » Altissimo livello di sofficità
- » Ottima resilienza

#### CONSIGLIATO PER

- » Pani morbidi
- » Pani in cassetta
- » Pane confezionato
- » Pane da hamburger
- » Brioches e croissant
- » Dolci lievitati da ricorrenza
- » Muffin



# COADIUVANTE M-Zero

## RITARDA LA FORMAZIONE DI MUFFE

M-Zero è il coadiuvante che prolunga la **shelf life** dei prodotti da forno, **ritardando la formazione di muffe** in modo completamente naturale. Può sostituire il propionato di calcio e permette di ridurre l'utilizzo di alcool.



**COD. 2101**  
sacco da **10 kg**

### DOSAGGIO

» 1% sul peso della farina

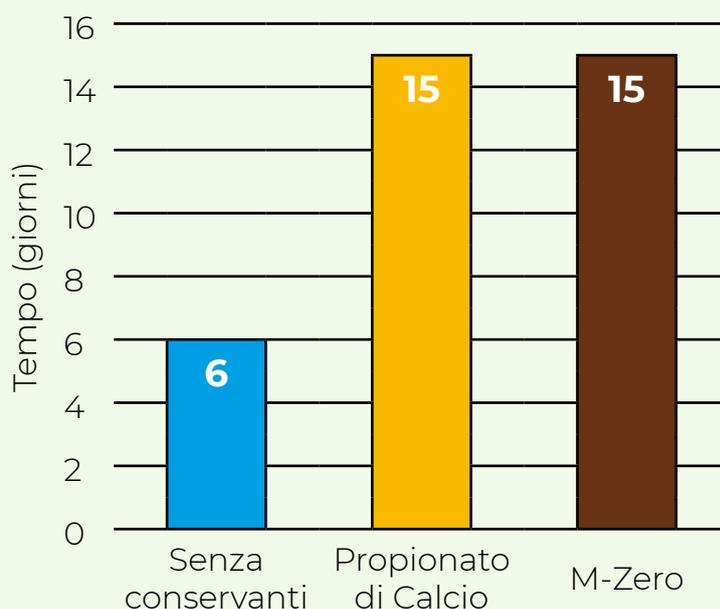
### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Prolunga la shelf life
- » Ritarda la formazione di muffe
- » Può sostituire il propionato di calcio

### CONSIGLIATO PER

- » Tutti i prodotti da forno, salati e dolci, nei quali si desidera ritardare la comparsa di muffe

### Crescita delle muffe nel pane



COADIUVANTE

# AcrylEnzymes NCC

**AcrylEnzymes** è il coadiuvante **naturale** che rende ancora più salutarì i tuoi prodotti da forno perché, grazie ad un'avanzata tecnologia enzimatica, permette di **ridurre la formazione di acrilammide fino al 90%** preservandone nello stesso il tempo il **gusto**, il **profumo** e la **fragranza**. È ideale per tutti i prodotti da forno soggetti ad **elevate temperature** in cottura, come: **biscotti, cracker, pani croccanti, snack e croissant**.



**COD. 420**  
sacco da **10 kg**



## DOSAGGIO

» 0,5-1,5% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Riduce la formazione di acrilammide fino al 90%
- » Preserva gusto, profumo, fragranza

## CONSIGLIATO PER

Tutti i prodotti da forno soggetti ad elevate temperature in cottura (> 120°C), come: biscotti, cracker, pani croccanti, snack e croissant



#### DOSAGGIO

- » 1% sul peso della farina

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Previene l'irrancidimento
- » Con antiossidanti naturali
- » Aumenta la shelf life

#### CONSIGLIATO PER

- » Prodotti ad alto contenuto di lipidi
- » Prodotti con semi oleosi
- » Taralli
- » Cracker e grissini
- » Fette biscottate

New

COADIUVANTE

# Ox-Zero

Ox-Zero è l'**antiossidante naturale** che **previene l'irrancidimento** dei prodotti ad alto contenuto di lipidi, **aumentando la shelf-life**. Grazie alla presenza di **estratti vegetali** come la **vite** e la **pianta del tè**, da sempre riconosciuti per le loro proprietà antiossidanti, **protegge il prodotto finito** mantenendolo **più fresco, più a lungo**.



**COD. 3911**  
sacco da **10 kg**

## ANTIOSSIDANTE NATURALE

COADIUVANTE

# Cracksticks



COD. 371

sacco da 25 kg

Cracksticks è il coadiuvante **specificamente formulato per cracker e grissini**. Aumenta l'**estensibilità** dell'impasto e migliora lo **sviluppo** del prodotto finito, rendendolo particolarmente **friabile** e caratterizzandolo con un colore uniformemente dorato.

## DOSAGGIO

» 1% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Impasto estensibile
- » Ottimo sviluppo
- » Friabilità
- » Colore dorato e uniforme

## CONSIGLIATO PER

» Cracker e grissini

PIÙ ESTENSIBILITÀ  
PER CRACKER E  
GRISSINI



RILASSA IL GLUTINE  
NATURALMENTE

**DOSAGGIO**

» 1% sul peso della farina

**CARATTERISTICHE**

- » 100% Clean Label
- » Rilassa il glutine
- » Massima estensibilità
- » Riduce i tempi di riposo
- » Versatilità di utilizzo

**CONSIGLIATO PER**

- » Cracker e grissini
- » Pizze e focacce

**COADIUVANTE**

**Elasten**



**COD. 139**  
sacco da **25 kg**

E' un coadiuvante che **rilassa il glutine**, conferendo **estensibilità** e **malleabilità** all'impasto. Inoltre, rende il processo produttivo più snello, eliminando i tempi di riposo tra le fasi di lavorazione e riducendo al minimo gli sfridi. Elasten è un prodotto **versatile** e il suo dosaggio può essere personalizzato a seconda delle esigenze.

### DOSAGGIO

» 1% sul peso della farina

### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Impasto più asciutto e stabile
- » Aumenta il volume
- » Mollica ben alveolata

### CONSIGLIATO PER

» Tutti i tipi di prodotti da forno ricchi di fibre



FORMULATO PER PANI  
RICCHI DI FIBRE



COADIUVANTE

# Celluzymes

È un coadiuvante con una specifica funzionalità: **perfetto in tutti i prodotti ricchi di fibre**, permette di ottenere un **impasto asciutto e stabile** durante la lavorazione. Inoltre, incrementa significativamente il **volume** del pane durante la cottura, assicurando una **mollica** sempre ben **alveolata**. Celluzymes è il coadiuvante ideale per tutti i pani integrali, ricchi di semi e fibre.



**COD. 1941**  
sacco da 10 kg

COADIUVANTE

# 3D Enzymes



COD. 1881  
sacco da 10 kg

3D Enzymes è nato dall'esigenza di racchiudere le caratteristiche più ricercate nella panificazione in un unico prodotto: questo coadiuvante rende il pane **croccante all'esterno** e con una **mollica soffice** e dall'**alveolatura regolare** all'interno. Con 3D Enzymes il pane sarà meno gommoso e avrà una **shelf life** più lunga, mantenendo un altissimo livello di **morbidezza**. È particolarmente consigliato in tutte le ricette che necessitano di una **formatura meccanica** dell'impasto.

## DOSAGGIO

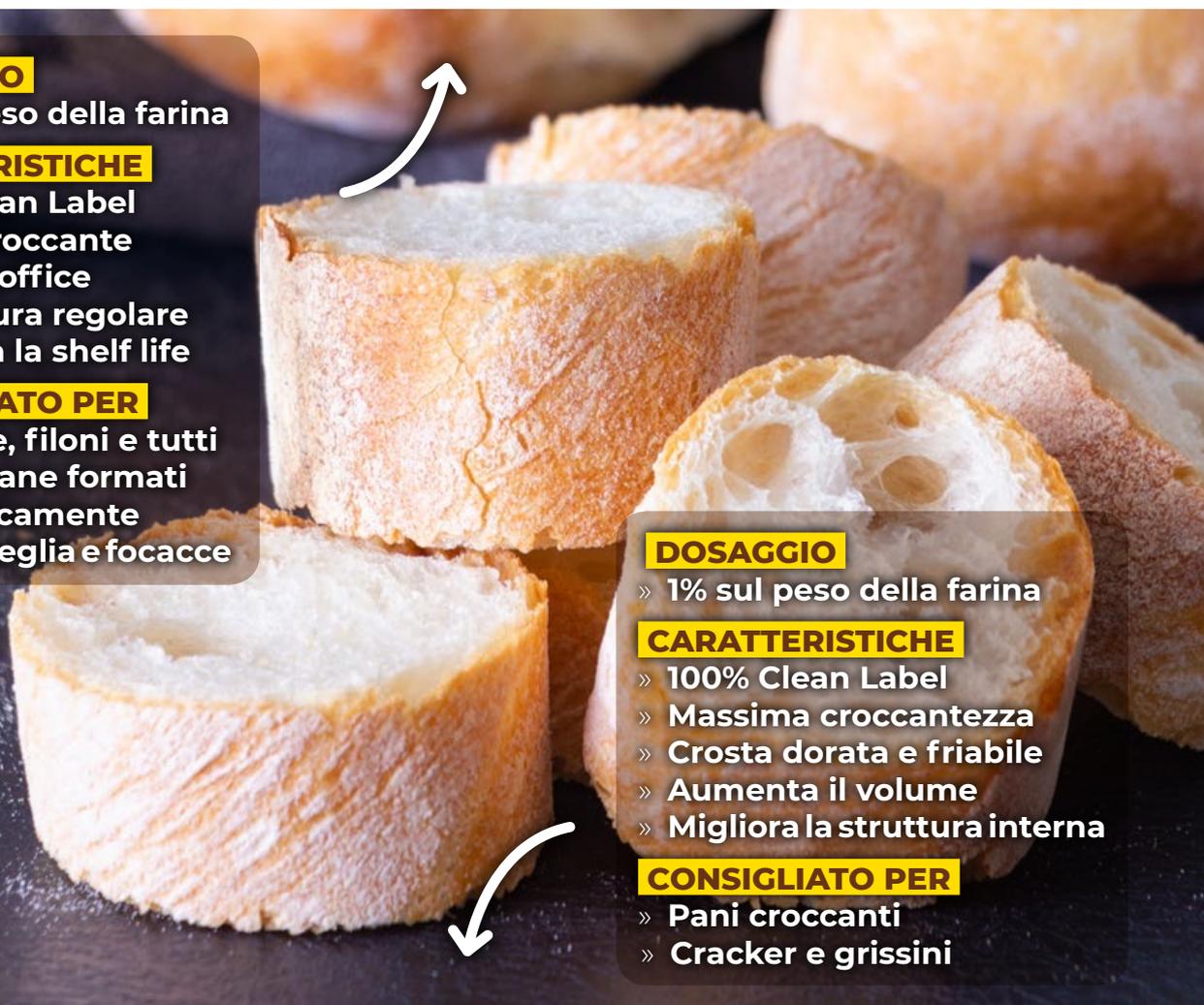
- » 1% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Crosta croccante
- » Mollica soffice
- » Alveolatura regolare
- » Prolunga la shelf life

## CONSIGLIATO PER

- » Baguette, filoni e tutti i tipi di pane formati meccanicamente
- » Pizze in teglia e focacce



## DOSAGGIO

- » 1% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Massima croccantezza
- » Crosta dorata e friabile
- » Aumenta il volume
- » Migliora la struttura interna

## CONSIGLIATO PER

- » Pani croccanti
- » Cracker e grissini

COADIUVANTE

# CrispyEnzymes



COD. 1871  
sacco da 10 kg

CrispyEnzymes è il coadiuvante creato per rendere i prodotti da forno incredibilmente **croccanti**. Permette di ottenere una **crosta** più **dorata e friabile**, un'**alveolatura** più ampia, una **mollica** più **voluminosa e profumata**.

COADIUVANTE

# Mokassino

Mokassino permette di ottenere un'alveolatura regolare e una **crosta sottile e friabile**. Dona **stabilità** all'impasto, assicurando un ottimo sviluppo in forno. E' possibile regolare l'intensità del colore in base al dosaggio. Il pane sarà **croccante** e piacevole al palato, con un **gusto unico e delicato**. È adatto alle lavorazioni in **cella di ferma lievitazione** e **abbattitore**. Mokassino inaugura una nuova categoria di prodotti da forno: il pane scuro senza semi.



**COD. 167**

confezione da **0,5 kg**

## DOSAGGIO

» 10% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Migliora l'alveolatura
- » Stabilizza la lievitazione
- » Crosta sottile e friabile
- » Gusto delicato
- » Tonalità nocciola

## CONSIGLIATO PER

- » Pani croccanti
- » Pani in cassetta
- » Cracker e grissini
- » Pizze e focacce
- » Brioches e croissant



COADIUVANTE

# Bruns

Bruns permette di **regolare la doratura del pane, naturalmente**. La sua principale caratteristica è quella di generare glucosio durante la fermentazione, eliminando le criticità della tecnica del freddo. Bruns è perfetto per **ridurre l'effetto "rottura crosta"** nella seconda cottura del pane surgelato. In base al dosaggio utilizzato, è possibile **regolare la tonalità del colore della crosta**.



**COD. 151**

sacco da **10 kg**  
a richiesta

0,5%

## DOSAGGIO

» 0,5-1,5% sul peso della farina

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Regola la doratura
- » Riduce l'effetto "rottura crosta"
- » Ideale per la tecnica del freddo

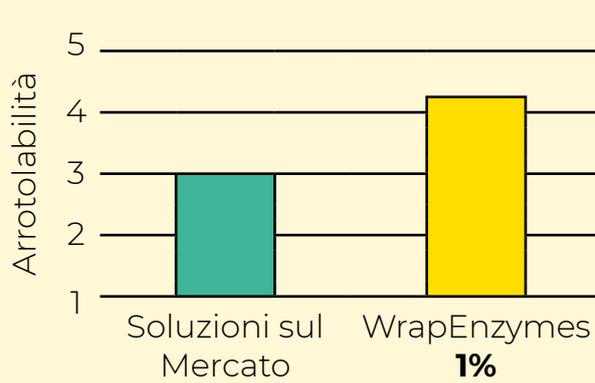
## CONSIGLIATO PER

- » Tutti i tipi di prodotti da forno
- » Pane crudo surgelato
- » Pane precotto surgelato

1%

1,5%

## Arrotolabilità migliorata a 12 settimane



Con WrapEnzymes mantieni un ottimo livello di arrotolabilità per **12 settimane**.

Valutato su una scala da 1 a 5, dove 1 rappresenta la peggior performance (rotture), e 5 rappresenta la miglior performance (molto flessibile)

### DOSAGGIO

» 2% sul peso della farina

### CARATTERISTICHE

- » Umidità interna
- » Estrema morbidezza
- » Massima arrotolabilità
- » Evita la formazione di crepe

### CONSIGLIATO PER

- » Piadine
- » Tortillas

COADIUVANTE

# WrapEnzymes



**COD. 388**  
sacco da 25 kg

WrapEnzymes è il coadiuvante naturale specificamente formulato per **piadine e tortillas**. Con WrapEnzymes il prodotto finito si mantiene umido all'interno e non risulterà mai secco. Dona un'**estrema morbidezza** e permette di **arrotolare agevolmente** piadine e tortillas, evitando la formazione di crepe. L'esperienza gustativa sarà unica in termini di **sapore**, piacevolezza al palato e consistenza.

PANI DA  
HAMBURGER  
NATURALMENTE  
SOFFICISSIMI!



#### DOSAGGIO

» 1% sul peso della farina

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Massima morbidezza
- » Ottima shelf life
- » Piacevolezza al palato
- » Ottima resilienza

#### CONSIGLIATO PER

- » Burger buns
- » Pane da hot dog
- » Pani ad alto contenuto di grassi e zuccheri

COADIUVANTE

# BurgerEnzymes



COD. 1951  
sacco da 10 kg

Il coadiuvante perfetto per rendere i **burger buns** più **soffici e profumati** che mai. BurgerEnzymes ha una formula altamente innovativa ed è consigliato per **burger buns**, per **hot dog**, o per tutti i **pani con un alto contenuto di zuccheri e di grassi**. Garantisce un'ottima **struttura** e dona al prodotto finito un'estrema **morbidezza**, una piacevole sensazione al palato e un'eccellente **resilienza**. Il tutto, unito ad un'ottima **shelf life**!

COADIUVANTE

# PizzaEnzymes



COD. 1961  
sacco da 10 kg

PizzaEnzymes è il frutto del perfetto bilanciamento tra i migliori enzimi. Dona **stabilità** all'impasto e lo rende **facilmente lavorabile**, grazie all'eccellente equilibrio tra **estensibilità e tenacità**. In forno, la pizza avrà una straordinaria **spinta** e sarà caratterizzata da un'**alveolatura omogenea**. PizzaEnzymes **elimina la gommosità** del cornicione, rendendolo sempre **croccante**, donando un perfetto colore dorato e caratterizzando la pizza con il gusto tipico della migliore tradizione Italiana.

**PIZZE CROCCANTI, DORATE  
E MAI GOMMOSE**

## DOSAGGIO

- » 1% sul peso della farina

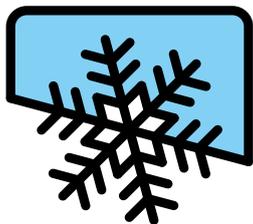
## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Massima stabilità
- » Facilmente lavorabile
- » Eccellente equilibrio tra estensibilità e tenacità
- » Alveolatura omogenea
- » Elimina la gommosità
- » Cornicione croccante
- » Esalta il sapore
- » Colore dorato

## CONSIGLIATO PER

- » Pizza classica
- » Pizza napoletana



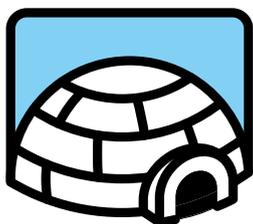


Cristal è il coadiuvante ideale per tutti i casi in cui l'impasto sia stato immediatamente congelato, necessitando dunque di essere scongelato, lievitato e successivamente cotto. Il pane sarà caratterizzato da un ottimo **sviluppo** in forno, un piacevole **colore** dalle calde tonalità, un'ottima **alveolatura** e una **crosta sempre uniforme**. Con Cristal, il pane manterrà a lungo un eccellente livello di qualità e di freschezza.

**Specificamente formulato per: surgelato non lievitato.**



**COD. 369**  
sacco da **25 kg**



Il coadiuvante ideale per impasti che hanno lievitato prima di essere stati surgelati e che necessitano dunque di essere scongelati e infornati. Igloo agisce soprattutto sulla **crosta**, evitando qualsiasi rottura e rendendola **sempre friabile, sottile ed uniforme**. Assicura un'altissima **qualità** e un'eccellente **freschezza**, per tutto il giorno.

**Specificamente formulato per: surgelato prelievitato.**



**COD. 379**  
sacco da **25 kg**

**SURGELATO NON  
LIEVITATO**

**DOSAGGIO**

» 1-3% sul peso della farina

**CARATTERISTICHE**

- » 100% Clean Label
- » Ottimo sviluppo
- » Colore dalle tonalità calde
- » Ottima alveolatura
- » Crosta sempre uniforme

**SURGELATO  
PRELIEVITATO**

**DOSAGGIO**

» 1-3% sul peso della farina

**CARATTERISTICHE**

- » 100% Clean Label
- » Evita la rottura della crosta
- » Crosta friabile, sottile ed uniforme
- » Eccellente freschezza

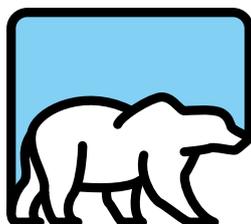
#### DOSAGGIO

- » 1% sul peso della farina

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Dona maggiore forza al glutine
- » Dona maggiore stabilità all'impasto
- » Favorisce l'aumento del volume
- » Riduce i difetti della crosta

PRECOTTO  
SURGELATO



COADIUVANTE  
**Polar**

Garantisce eccellenti performance agli impasti che sono stati solo parzialmente cotti prima di essere surgelati e che richiedono solo un veloce bake-off. Polar dona maggiore **forza al glutine** e una maggiore **stabilità** all'impasto, favorendo l'aumento del **volume**. **Riduce** inoltre i possibili **difetti della crosta**, come la rottura, la formazione di macchie o eventuali disomogeneità cromatiche.

**Specificamente formulato per: precotto surgelato.**



**COD. 378**  
sacco da **25 kg**

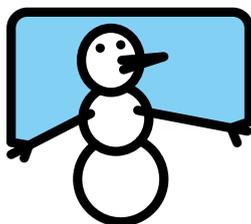
#### DOSAGGIO

- » 1% sul peso della farina

#### CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » Controlla e stabilizza la lievitazione
- » Crosta dorata e croccante
- » Favorisce l'aumento del volume
- » Migliora la struttura
- » Aumenta la forza dell'impasto
- » Riduce la gommosità
- » Previene la formazione di bollicine

CELLA DI  
FERMALIEVITAZIONE



COADIUVANTE  
**Frozen**

Frozen è il coadiuvante che permette di gestire con successo tutte le principali sfide legate al congelamento degli impasti. **Controlla e stabilizza la lievitazione**, assicurando una **crosta dorata e sempre croccante**. Favorisce l'aumento del **volume**, migliora la **struttura** e aumenta la **forza** dell'impasto. Inoltre, **riduce la gommosità** e previene la formazione di bollicine sulla superficie del prodotto finito.

**Specificamente formulato per: cella di fermalievitazione.**



**COD. 1931**  
sacco da **10 kg**

Codice	Prodotto	Peso	Dosaggio	Tipo di imballo	Confezioni per pallet	Strati per pallet	Confezioni per strato
150	Lievito Madre Attivo con Germe di Grano	kg 0,5	10%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	980 in scatole da 10 cf.	7	14 scatole
163	Lievito Madre Attivo con Germe di Grano	kg 10	10%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
355	Lievito Madre Attivo di Grano Duro	kg 0,4	4%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	980 in scatole da 10 cf.	7	14 scatole
<b>3551</b>	<b>Lievito Madre Attivo di Grano Duro prodotto a richiesta</b>	<b>kg 10</b>	<b>4%</b>	<b>Sacco alimentare (Carta   Pe HD)</b>	<b>50</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
<b>165</b>	<b>SweetEnzymes prodotto a richiesta</b>	<b>kg 25</b>	<b>1%</b>	<b>Sacco alimentare (Carta   Pe HD)</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
1651	SweetEnzymes	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
175	SweetEnzymes	kg 0,5	1%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	980 in scatole da 10 cf.	7	14 scatole
4311	LB Improver	kg 10	4%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
4451	Muffins	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
4422	Panett-1 Plus	kg 0,25	1%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	980 in scatole da 10 cf.	7	14 scatole
137	Enzymatico	kg 25	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
1371	Enzymatico	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
70040	Enzymatico	kg 0,5	1%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	980 in scatole da 10 cf.	7	14 scatole
<b>138</b>	<b>Panevivo prodotto a richiesta</b>	<b>kg 25</b>	<b>1%</b>	<b>Sacco alimentare (Carta   Pe HD)</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
1381	Panevivo	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
<b>70060</b>	<b>Panevivo prodotto a richiesta</b>	<b>kg 0,5</b>	<b>1%</b>	<b>Poliestere   Politene (PLST   PLT)</b>	<b>980 in scatole da 10 cf.</b>	<b>7</b>	<b>14 scatole</b>
<b>311</b>	<b>Vivo Plus prodotto a richiesta</b>	<b>kg 25</b>	<b>1%</b>	<b>Sacco alimentare (Carta   Pe HD)</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>3</b>
3111	Vivo Plus	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
2101	M-Zero	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
3911	Ox-Zero	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
1941	Celluzymes	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
1881	3D Enzymes	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
1871	CrispyEnzymes	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
371	Cracksticks	kg 25	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
139	Elasten	kg 25	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
167	Mokassino	kg 0,5	10%	Poliestere   Politene (PLST   PLT)	980 in scatole da 10 cf.	7	14 scatole

Codice	Prodotto	Peso	Dosaggio	Tipo di imballo	Confezioni per pallet	Strati per pallet	Confezioni per strato
<b>151</b>	<b>Bruns prodotto a richiesta</b>	<b>kg 10</b>	<b>0,5-1,5%</b>	<b>Sacco alimentare (Carta   Pe HD)</b>	<b>50</b>	<b>9</b>	<b>6</b>
388	WrapEnzymes	kg 25	2%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
1951	BurgerEnzymes	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
1961	PizzaEnzymes	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6
369	Cristal	kg 25	1-3%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
379	Igloo	kg 25	1-3%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
378	Polar	kg 25	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	20	7	3
1931	Frozen	kg 10	1%	Sacco alimentare (Carta   Pe HD)	50	9	6



## **Il Granaio delle Idee srl**

Via Trento, 7  
35020 Maserà di Padova - Italy  
tel. +39 049 8862824 | +39 049 8861495  
fax +39 049 8862290  
e-mail: [info@ilgranaiodelleidee.com](mailto:info@ilgranaiodelleidee.com)  
c.f. | p.iva: 03331930283

**[www.ilgranaiodelleidee.com](http://www.ilgranaiodelleidee.com)**

