

ULTRA RAPIDE ULTRA FRAIS


PULSO®
BOOST YOUR SUCCESS

- Améliorant innovant
- Conçu pour applications à base de farine complète
- Plus de temps libre et de repos
- Cuisson facile du pain en seulement 6 minutes
- Profitez de chaque opportunité de vente
- Pain frais comme votre client le connaît

CUISEZ À VOTRE RYTHME AVEC PAIN MINUTE FRESH VOLKOREN

Pulso Pain Minute Fresh Volkoren est une variante de l'améliorant de pain bien connu Pulso Pain Minute Fresh, spécialement conçu pour les **applications de pain complet**. Le concept est simple: ajoutez cet améliorant de pain à vos recettes, faites cuire la pâte partiellement, laissez-la reposer au réfrigérateur et terminez la cuisson au moment voulu. Grâce à cette méthode, vous pouvez **cuire le pain en six minutes** et il est **prêt à être tranché en 30 minutes**, ce qui vous permet de répondre avec flexibilité à la **demande quotidienne des clients**.

Ingrédients

Farine complète; farine d'orge maltée; émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, stéaroyl-2-lactylate de sodium; enzymes; agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Emballage

Sac (20 kg)

Conservation

Conserver dans un endroit sec et frais (25°C max.).

Mode d'emploi

Pulso® Pain Minute Fresh Volkoren peut être dosé à 5 % calculé sur le poids de la farine.

Découvrez-en plus sur www.algistbruggeman.be ou via l'**application Bruggeman & Me**

Pulso® est une marque déposée d'Algist Bruggeman, qui fait partie de Lesaffre.

