



PAIN MINUTE FRESH CONCEPT altijd brood beschikbaar

EEN INNOVATIEF BROODBEREIDINGSMIDDEL

Pain Minute Fresh Concept is een **innovatief broodbereidingsmiddel**. U maakt er uw dagelijkse broodrecepten mee. Het brood wordt op ongeveer 75% van de baktijd uit de oven gehaald en heeft dan reeds zijn definitieve kleur. Na afkoeling wordt het in de koeling op ongeveer 4°C bewaard in een luchtdichte verpakking tegen het uitdrogen. Wanneer u het brood nodig hebt, bakt u gedurende 5 à 6 minuten bij in een warme oven van 210°C. Na afkoeling van ongeveer 25-30 minuten krijgt u terug een **vers brood met dunne krokante korst** en kan het brood onmiddellijk gesneden worden.

Het brood heeft een **goede vershoudbaarheid** voor meerdere dagen.

UW VOORDELEN

- behoud van uw eigen productidentiteit
- eenvoudig te gebruiken in al uw broden
- afbakken volgens verkoop in de winkel
- declaratievriendelijk
- steeds brood beschikbaar in koeling voor meerdere dagen
- snel bijgebakken brood
- **brood na 30 minuten klaar om te snijden**
- korte baktijd van ongeveer 5-6 minuten
- betere efficiëntie van productie
- lang vers en krokant



IN DE PRAKTIJK

Toepassingsmogelijkheden

Pain Minute Fresh Concept is geschikt voor het bijbakken van:

- Alle broodsoorten (250 g en meer) zoals wit, bruin, meergranen, etc.



IN DE PRAKTIJK

Hoe gebruiken?

- Pulso Pain Minute Fresh kan gedoseerd worden tussen 4% en 5% berekend op het meelgewicht. Voor wit en lichter bruin brood zal eerder 4% gedoseerd worden, voor volkoren eerder 5%.
- Bak de broden voor gedurende ongeveer 75% van de normale baktijd.
- Resultaat na voorbakken en afkoelen: broden met definitieve korstkleur en zachte korst, goed volume.
- Koel de broden en bewaar ze in de koeling bij +4°C in een luchtdichte verpakking.
- U kunt het brood rechtstreeks uit de koeling afbakken: 5 à 6 minuten.
- Snijden na 25 à 30 minuten.

TIP: voor een nog betere smaak, probeer een van onze desems.

Hoe bewaren?

Pain Minute Fresh Concept behoudt al zijn eigenschappen bij bewaring op een droge en koele plaats (maximale temperatuur 25°C).



Beschikbare verpakkingen

Kraftzak van 20 kg netto met binnenzak uit vochtbestendig polyethyleen.

INGREDIËNTEN

Tarwebloem, tarwemoutmeel, enzymen, ascorbinezuur.



ALGIST BRUGGEMAN. JOUW EXPERT IN BROOD.

Want soms heb je een expert als partner broodnodig.

- Met het complete gistgamma van **Algist Bruggeman** ontdek je meteen waarom we de referentie zijn in gist: vers; vloeibaar of in vaste vorm, instant, onze gist maakt het keer op keer waar.
- Met **Croustilis en Pulso** haal je 2 merken in huis die je een volledig assortiment bieden voor broodverbetering.
- Met **Livendo desems** varieer je met smaak en aroma, maar steeds met hoogstaande kwaliteit.
- Met onze **premixen en mixen** maken we het je makkelijker dan ooit: de snelste weg naar optimale bakresultaten.



www.algistbruggeman.be
✉ marketing@algistbrug.be
f www.facebook.com/Algistbruggeman

