



Catálogo General

AB | MAURI





ÍNDICE

MEJORANTES 5

Proceso Directo	5
Precocido	9
Fermentación controlada / retardada	11
Masas congeladas	11
Panes blandos	13
Clean Clean (sin AA)	13

MASAS MADRE 15

Mejorante + Masa Madre	15
Masa Madre Inactiva	15
Ganos con Masa Madre	17

MIXES - PANES ESPECIALES 19

Baguette	19
Panes rústicos	19
Panes blandos	21
Panes alemanes	23
Pan con maíz	23
Pan mediterráneo	23

MIXES - PANES SALUDABLES 25

Panes con cereales y semillas	25
Panes de centeno	25
Panes con fibras	27
Panes con soja	27
Panes Proteico	27

MIXES - GRANOS ANCESTRALES 29

Panes con cereales y semillas especiales	29
--	----

MIXES - PANES DE COLORES 31

Funny Mixes	31
-------------	----





ÍNDICE

COMPLEMENTOS 33

Panes con cereales y semillas	33
Panes rústicos	33
Panes blandos	35
Panes con fibras	35
Conservante natural o artificial	35
Sustituto Masa Madre	37

OTROS PRODUCTOS 39

Ayudantes de proceso	39
----------------------	----

LEVADURA 41

Actividad estándar	41
Alta actividad	41
Azucarada	41
Granulada	41
Seca	43

SDELI 45

Mixes de pastelería	45
Mixes de bollería	45
Cremas pasteleras	47
Gelatinas	47
Azúcares	47
Rellenos y coberturas	47

DESMOLDEANTES 49

Desmoldeador anhidro	49
Lubricante mineral	51
Lubricante vegetal	51



MEJORANTES

Proceso Directo

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
Gb BOLLOPAN		Saco 10 kg	Mejorante para la elaboración de pan común, panes especiales y bollería. Especialmente indicado para la elaboración de bollería fermentada y masas de pan enriquecidas con grasas y azúcares.	10 - 25 g	9 meses
Gb COMPACTO PLUS		Saco 25kg Saco 10 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Muy versátil. Tolerante en fermentaciones largas y sobredosificación. Permite obtener panes de miga blanca. Adecuado también en bollería y para pan de molde.	3 - 8 g	9 meses
Gb LECI TOP		Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Mejorante lecitinado. Tolera perfectamente la utilización de masas madres muy ácidas, fermentaciones largas y todo tipo de harinas. Mejora las cualidades plásticas de la masa. Se obtiene un pan de aspecto artesanal y rústico, con una buena corteza y una miga de exquisito sabor. Buen desarrollo en el horno. Muy adecuado para la elaboración de pan precocido. Adecuado para procesos artesanos y mecanizados.	3 - 5 g	9 meses
Gb RAPPEL		Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Ideal para obtener pan de aspecto artesanal, se adapta igualmente a procesos mecanizados. Tolerante a la sobredosificación. No crea problemas de apelmazamiento.	6 - 8 g	9 meses
Gb TOP		Saco 20 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Mejorante concentrado. De gran calidad y tolerancia, es el Rey de nuestros mejorantes. Se adapta a todo tipo de harinas y procesos, incluso a los más exigentes y altamente mecanizados. Mejora las cualidades plásticas de la masa, facilitando su paso por las máquinas. Excelente volumen, buena greña y corteza crujiente.	3 - 4 g	9 meses
Gb TOP CLEAN	✓	Saco 20 kg	Mejorante para pan común y panes especiales - SIN EMULGENTES NI ANTIAGLOMERANTES. De gran calidad y tolerancia, se adapta a todo tipo de harinas. Gran versatilidad: adecuado para todo tipo de procesos, incluso en los más exigentes y altamente mecanizados. Aporta mayor seguridad y regularidad al producto final. Corrige la degradación natural de las harinas y equilibra sus posibles deficiencias. Aumenta la tolerancia de la masa durante la fermentación. Mejora las cualidades plásticas de las masas, facilitando su paso por las máquinas. Excelente volumen, buena greña y corteza crujiente.	3 - 4 g	9 meses
Gb TOP 1000		Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Gran tolerancia y flexibilidad en su dosificación. Muy fácil de trabajar, obteniéndose masas de gran elasticidad. Gran volumen, buena greña y corteza crujiente. Muy indicado para masas duras y panes rústicos.	8 - 12 g	9 meses
GRANADA	✓	Saco 25 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Proporciona buena corteza, miga más dorada y buen sabor. Basado en tecnología enzimática, sin uso de emulgentes. Gran tolerancia a la sobredosificación	8 - 12 g	9 meses
LEYENDA S	✓	Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. No contiene emulgentes. Confiere un excelente sabor a sus elaborados. Adecuado para procesos mecanizados. Ideal para la elaboración de baguettes en directo o precocido.	4 - 6 g	9 meses



Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
LEYENDA V		Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Realza las cualidades del elaborado: aroma, sabor, color y miga. Especialmente indicado para panes de masa dura. Muy adecuado para la fabricación de pan precocido y masas muy hidratadas. Tolera perfectamente la utilización de masas madres muy ácidas.	6 - 10 g	9 meses
MEGA 2000		Saco 25 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Mejorante media dosis. Aporta seguridad y tolerancia extra a todos los tipos de proceso, especialmente aquellos en los que haya tendencia a que las masas tengan demasiada humedad. Buenos resultados en fermentación controlada. Tolera bien procesos mecanizados. Excelente desarrollo.	4 - 6 g	9 meses
MEGA 2010		Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan y panes especiales. Mejorante media dosis. Gran tolerancia y versatilidad a todo tipo de procesos y calidades de harina. Excelente desarrollo en el horno. Muy fácil y cómodo de trabajar. Buen volumen, corteza dorada crujiente y miga blanca con buena estructura. Alta rentabilidad.	4 - 6 g	9 meses
MEGA FLASH		Saco 25 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Mejorante media dosis. Es un todoterreno. Gran versatilidad. Ofrece seguridad y tolerancia en todo tipo de procesos artesanos y mecanizados. Muy fácil de trabajar. Excelente desarrollo en el horno. Alta rentabilidad	4 - 6 g	9 meses
MEGA LECT		Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Mejorante lecitinado. Adecuado para procesos artesanos y mecanizados. Se obtiene un pan de aspecto artesanal y rústico, con una buena corteza y una miga de exquisito sabor. Muy adecuado para la elaboración de pan precocido. Especial para masas duras.	6 - 8 g	9 meses
MEGA TOP		Saco 20 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Mejorante concentrado para procesos altamente mecanizados y exigentes. Adecuado para congelación y fermentación controlada. Corrige las deficiencias de las harinas. Previene el revenido.	2,5 - 3,5 g	9 meses
PIVOT COMET B		Saco 5 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Muy adecuado para líneas automáticas. Buen comportamiento con harinas de bajo nivel proteico. Baja dosificación	3 - 5 g	9
PIVOT COMET M		Saco 5 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Mejorante media dosis. Muy polivalente, especialmente indicado para bollería y fermentaciones largas. Perfecto en climas húmedos. Buen sabor y aroma.	4 - 6 g	9 meses
PIVOT TRIAL	✓	Saco 25 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Mejorante media dosis. Adecuado para todo tipo de procesos. Se adecua perfectamente a fermentaciones controladas y congelación. Muy tolerante a la sobredosificación. Se obtienen masas muy plásticas y nada pegajosas. El pan resultante es de gran volumen y con una greña abierta y profunda. Recomendado en la fabricación de panes crujientes, pan refinado, panes hidratados y fermentaciones controlada.	4 - 6 g	9 meses
X-TRA UNIVERSAL		Saco 15 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Mejorante que aporta tolerancia y masas de fácil manipulación, incluso en aquellas masas más hidratadas. Buenos resultados en fermentación controlada. Tolera bien procesos mecanizados. Excelente desarrollo.	4 - 8 g	9 meses



Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
FRIOPLUS COCCION TOTAL	✓	Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan precocido congelado con primera cocción extendida. Se trata de un producto totalmente enzimático y libre de emulgentes, lo cual asegura la obtención de panes de buen sabor, aroma y conservación. Especialmente indicado en procesos en los cuales en la primera cocción se desean obtener piezas de coloración finalizada y de estructura totalmente formada. Apto para aplicaciones que necesitan una extensibilidad extra de la masa. El pan no pierde corteza, no se descascarilla ni se reseca.	15 - 25 g	9 meses
FRIOPLUS FRESH	✓	Saco 25 kg	Mejorante que aporta mayor frescura en la elaboración de pan especial precocido. Ideal para elaboraciones precocidas en zonas de baja humedad ambiental y elaboraciones de pan precocido que puedan ser almacenadas, evitando que se seque con facilidad. Especialmente indicado para aumentar la frescura en el pan precocido. Buen comportamiento en procesos mecanizados. Se adapta perfectamente a todo tipo de harinas. Asegura consistencia y esponjosidad de miga y una corteza bien estructurada en el precocido. Buen sabor y aroma. Buen desarrollo en el horno.	10 - 20 g	9 meses
FRIOPLUS PRECOCIDO EXTRA		Saco 25 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales en proceso precocido. Asegura la consistencia y esponjosidad de miga y una corteza bien estructurada en el pan precocido. Garantiza sabor y aroma excelentes. Baja dosificación. Adaptable a harinas poco equilibradas.	8 - 10 g	9 meses
FRIOPLUS PRECOCIDO INDUSTRIAL	✓	Saco 25 kg	Mejorante en polvo para la elaboración de pan precocido. Facilita durante todo el proceso la maquinabilidad de la masa, evitando desgarros y aportando regularidad a las piezas finalmente obtenidas. Muy versátil. Tolerante a todo tipo de procesos y fermentaciones. Acondiciona la harina sin disminuir su fuerza. Permite reducir de forma significativa el tiempo de amasado. Aumenta la extensibilidad de las masas, sin detrimento de su tolerancia. Garantiza un buen desarrollo en el horno. Greñas abiertas y controladas que aseguran un excelente aspecto. Elaborado con reductores naturales y libre de emulgentes. Aplicable también en otros sectores como el de elaboración de pizzas.	5 - 8 g	9 meses
TOTAL B4	✓	Saco 15 kg	Mejorante para la elaboración de pan precocido. Su uso permite repercutir únicamente el 4% de IVA en el pan finalmente elaborado. Se obtienen panes de corteza fina y crujiente, color acentuado en la primera cocción y facilita la toma de color en la segunda cocción. Además es especialmente adecuado en panes precocidos pequeños.	20 g	9 meses
X-TRA FRESH	✓	Saco 15 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Se caracteriza por ofrecer panes con mayor conservación de frescura de la miga. Es muy adecuado para pan de barra, baguette y piezas de tamaños medios. Favorece color de corteza.	4-6 g	9 meses
X-TRA PRECO	✓	Saco 15 kg	Mejorante en polvo para la elaboración de pan especial precocido. Muy versátil. Permite reducir de forma significativa el tiempo de amasado. Muy adecuado para procesos mecanizados. Facilita durante todo el proceso la maquinabilidad de la masa, evitando desgarros y aportando regularidad a las piezas finalmente obtenidas. Aumenta la extensibilidad de las masas, sin detrimento de su tolerancia. Garantiza un buen desarrollo en el horno. Greñas abiertas y controladas que aseguran un excelente aspecto. Libre de emulgentes. Muy adecuado para la elaboración de baguettes precocidas. Aplicable también en otros sectores como el de elaboración de pizzas.	5-8 g	9 meses
X-TRA CLEAN	✓	Saco 15 kg	Mejorante para pan, panes especiales y bollería. Permite realizar elaborados de pan y bollería sin tener que declarar ningún aditivo. Se adapta a todo tipo de harinas y procesos. Apto para realizar procesos de precocido. Muy adecuado para elaborar panes tradicionales y rústicos. Pan de aspecto natural, corteza dorada y crujiente. Miga alveolada y suave. Ideal en todos aquellos elaborados en que se quiera realzar las cualidades naturales del pan.	4 - 8 g	9 meses
MEGAPAN - L	✓	Garrafa 20 kg	Mejorante líquido para pan y panes especiales. Sin grasas ni emulgentes. Fácil dosificación. Especialmente indicado para la elaboración de todo tipo de panes crujientes y pan precocido. Excelente calidad del pan en cuanto a aroma, sabor, volumen y conservación.	3 - 4 g	6 meses

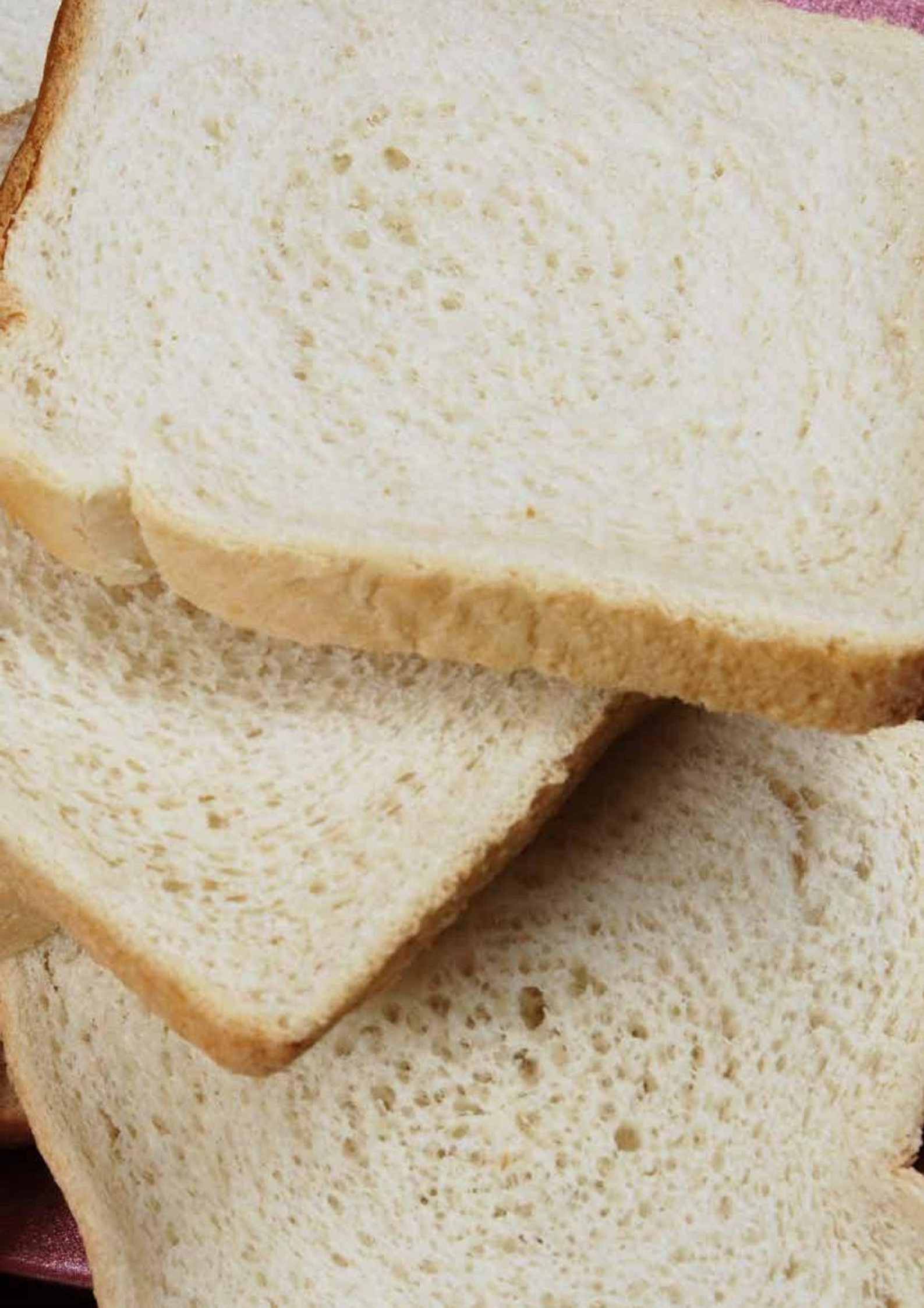


Fermentación controlada / retardada

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
FRIOPLUS CONTROL		Saco 25 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Especial para procesos de fermentación controlada. Optimiza la tolerancia de la masa en la fermentación controlada de 24, 48 o 72 horas. Garantiza una corteza sin ampollas. Gran tolerancia. Excelente desarrollo en el horno. Aporta buen color al pan.	8 - 15 g	9 meses
FRIOPLUS CONTROL TOTAL		Saco 15 kg	Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales. Mejorante específico para procesos de fermentación controlada y retardada de hasta 72 h. Muy tolerante incluso en los procesos más exigentes. Garantiza una corteza sin ampollas. Ofrece seguridad y estabilidad en el amasado. Máximo rendimiento. Excelente desarrollo en el horno. Muy buen volumen en las piezas. Greña regular y controlada. Corteza dorada y crujiente.	8 - 12 g	9 meses
X-TRA CONTROL		Saco 15 kg	Mejorante para la elaboración de pan en procesos de fermentación controlada y de fermentación retardada. Optimiza la tolerancia de las masas en fermentación controlada. Garantiza una corteza sin ampollas. Protege las redes de gluten durante los procesos de enfriamiento y fermentación. Muy buen desarrollo y volumen de las piezas.	8 - 15 g	9 meses
LECICONTROL		Saco 25 kg	Mejorante para pan y panes especiales. Mejorante media dosis adecuado para todo tipo de procesos de frío, pero con excelentes resultados en procesos de precocido congelado. Alta rentabilidad. Buena extensibilidad de las masas. Pan de corteza fina, buen volumen y greña. Ayuda a alargar la vida del elaborado final.	5 - 7 g	9 meses
MAXIPAN TOP		Saco 20 kg	Mejorante para la elaboración de panes especiales. Mejorante completo que puede utilizarse en un amplio número de procesos de panificación. Puede utilizarse con cualquier tipo de harinas. Se caracteriza por dar una masa plástica, extensible, de gran absorción y sin pegajosidad. Se obtienen panes de gran volumen y con una corteza muy fina.fina.	4 - 7 g 6 - 10 g	9 meses
Gb ARTE	✓	Saco 25 kg	Mejorante para panes especiales. Mejorante media dosis. Textura microgranulada, específicamente formulada para no generar polvo. Totalmente enzimático, se adecua perfectamente a todo tipo de procesos tradicionales con fermentaciones de más de 2 h. y a fermentaciones controladas y congelación. El pan resultante es de gran volumen y con una greña abierta y profunda. Muy tolerante a la sobredosificación. Se obtienen masas muy plásticas y nada pegajosas.	4 - 6 g	9 meses

Masas congeladas

FRIOPLUS CONGELADO		Saco 15 kg	Mejorante en polvo para la elaboración de masas congeladas. Aporta total seguridad al proceso en masas congeladas. Potencia las redes de gluten de las harinas. Reactiva las levaduras tras la congelación. Aporta buen color y exquisito sabor al elaborado final.	10 - 30 g	9 meses
--------------------	--	------------	--	-----------	---------



Panes blandos

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
SOFTPLUS		Saco 10 kg	Mejorante para panes especiales y bollería. Se obtiene una miga blanca, de alveolo cerrado, con una estructura consistente que evita hundimientos y se recupera perfectamente al apretar. Es ideal para utilizarlo en panes envasados de hasta tres semanas de duración y para elaboraciones ricas en grasa y azúcar de duración indeterminada. Puede perfectamente aplicarse en elaborados de corta vida y en bollería congelada, aportando mayor ternura a los elaborados.	10 - 20 g	9 meses

Clean Clean (sin AA)

UNICLEAN	✓	Saco 25 kg	El único Mejorante Clean-Clean! Sin Emulgentes. Sin Ácido Ascórbico (E300) Una solución tecnológica para todos aquellos panaderos que desean elaborar su pan de manera tradicional. Puede ser aplicado en los procesos más habituales de panificación como la elaboración de pan en procesos directos y procesos de pan precocido. Ofrece masas fáciles de manejar, con buena tolerancia en la fermentación, con un buen volumen y aspecto final. No es necesario aplicar ningún proceso especialmente diferente del habitual.	5 g	9 meses
MEJORANTE HYDRAPAN CL	✓	Saco 15 kg	Mejorante Clean Label. Sin Ascórbico. Se pueden trabajar masas hidratadas. Puede utilizarse para hacer todo tipo de panes artesanales. Acepta largas fermentaciones. Refuerza masas con harinas débiles y alta hidratación	1 g	9 meses



MASAS MADRE

Mejorante + Masa Madre

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
Gb SAVOURING		Saco 20 kg	Mejorante con masa madre inactiva de centeno para la elaboración de panes especiales rústicos. Mejorante potenciador del sabor, con masa madre inactiva de centeno incorporada, que aporta al pan todas las cualidades de los panes tradicionales. Mejora el aroma, las características de la corteza y la miga y aumenta la conservación de los elaborados.	15 - 20 g	9 meses
Gb UNIVERSO BIGA	✓	Saco 15 kg	Mejorante con masa madre Vivo II Lievito Naturale incorporada. Mejorante en polvo para la elaboración de pan artesano tradicional. Permite elaborar pan de calidad suprema de una forma ágil. Se obtiene pan con el mejor sabor y aroma. Gran desarrollo. Se consigue un elaborado final con un aspecto muy atractivo.	20 - 30 g	9 meses

Masa Madre Inactiva

AROMAFERM DURUM FERMENT 120	✓	Saco 12,5 kg	Masa madre inactiva de trigo duro. Se obtienen panes con muy buen aroma, con matices de sabor ligeramente ácido, muy agradable al paladar. Muy buen volumen y greña abierta. Los panes destacan especialmente por la crujencia de su corteza, de color dorado intenso. Miga suave y de color blanco. Alveolo abierto. Perfecto para aplicar en todo tipo de panes, cuando lo que se busca es darles un toque diferencial, de forma rápida y sencilla.	1 - 3%	12 meses
AROMAFERM RYE FERMENT 80	✓	Saco 12,5 kg	Masa madre inactiva de centeno. Se obtienen panes con muy buen aroma y con un toque de centeno. Las piezas tienen muy buen volumen y greña abierta. Corteza crujiente, de color dorado intenso. Miga húmeda y ligeramente moteada. Alveolo muy abierto. Permite una mayor hidratación de la masa. Perfecto para aplicar en todo tipo de panes, especialmente cuando se busca aportar acidez, con notas tostadas.	1 - 3%	12 meses
AROMAFERM WHEATGERM FERMENT 155	✓	Saco 12,5 kg	Masa madre inactiva de germen de trigo. Se obtienen panes de sabor intenso, ácido, que perdura en boca. Las piezas tienen muy buen volumen y greña abierta. Corteza crujiente, de color dorado intenso. Miga de textura suave. Alveolo abierto. Aroma muy intenso. Perfecto para elaborar panes rústicos, con cuerpo y un marcado carácter artesanal, de forma rápida y sencilla.	0,5-1,5%	12 meses
VIVO IL LIEVITO NATURALE	✓	Saco 10 kg	Masa madre inactiva de trigo. Es una masa madre inactiva de trigo, obtenida a partir de una madre que lleva refrescándose diariamente durante más de 100 años. Sus ingredientes seleccionados permiten sustituir la masa madre tradicional, con resultados espectaculares. Permite elaborar delicioso pan sin mejorante, con mínima cantidad de levadura y mediante un proceso tradicional. Se obtiene un pan de altísima calidad tanto a nivel de crujencia como de sabor.	5 - 10%	12 meses
New! FERMENT SAUER	✓		Producto fermentado obtenido de la fermentación de harina de centeno, para panes especiales. Aroma y sabor características de la masa madre, gracias a su triple fermentación. Fácil dosificación (líquido). Índice de acidez de 100. Alarga la frescura del pan final. Mejora la estabilidad durante la fermentación y aumento del volumen de la masa. No requiere ningún tipo de preparación, se añade directamente a la masa junto al resto de ingredientes. Versátil, para múltiples aplicaciones.		18 meses



MASAS MADRE

Granos con Masa Madre

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
New! FERMFRESH GOLDLING	✓		Producto fresco fermentado con granos de trigo germinados en masa madre inactiva de centeno. Perfil de sabor: notas de sabor aromáticas y tostadas. Color: malta y marrón. Se puede agregar directamente o al final del proceso de amasado.	10 - 40%	6 meses
New! FERMFRESH ROGGEN	✓		Producto fresco fermentado con granos de centeno germinados. Perfil de sabor: Sabroso y rústico, sabor a cereal, acidez leve de manzanas maduras. Color: malta y marrón. Frescura en los productos horneados. Se puede agregar directamente o al final del proceso de amasado.	10 - 40%	6 meses



MIXES - PANES ESPECIALES

Pan tradicional

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
BAGUETTE TOTAL		Saco 25 kg	Preparado para elaboración de pan especial precocido. Permite elaborar pan precocido de excelente textura y volumen, que se puede almacenar sin frío hasta 72 horas, manteniendo todas sus cualidades. También puede utilizarse como mix al 10% para la elaboración de baguette, con excelentes resultados	10%	6 meses
Gb BAGUETTE LA PARISIENNE		Saco 25 kg	Preparado para elaborar panes especiales como típica baguette francesa. Se obtiene un pan muy sabroso y ligero, de corteza fina y crujiente, de miga suave, esponjosa y blanca	50%	6 meses

Panes rústicos

Gb CIABATTA	✓	Saco 25 kg	Preparado para elaboración de panes especiales tipo Ciabatta o panes hidratados de miga más oscura. Preparado al 30 % para elaboración de ciabatta y panes malteados de alta hidratación. Se caracteriza por su alta absorción de agua, miga oscura, jugosa y con agradable aroma y sabor.	30%	6 meses
Gb CIABATTA B	✓	Saco 25 kg	Preparado para elaboración de panes especiales tipo Ciabatta o panes hidratados de miga más clara. Preparado al 30 % para elaboración de ciabatta y panes malteados de alta hidratación. Se caracteriza por su alta absorción de agua, miga oscura, jugosa y con agradable aroma y sabor.	30%	6 meses
MEGAPAN CHAPATA		Garrafa 20 kg	Preparado líquido para elaboración de pan tipo chapata o panes de alta hidratación. El pan obtenido se caracteriza por su exquisito sabor, muy buen aroma, corteza crujiente, miga oscura con alveolos grandes e irregulares y buena conservación. Su dosificación, muy concentrada, ofrece un coste de receta muy rentable para el panadero. Ya contiene sal, por tanto requiere una menor manipulación. Puede utilizarse como potenciador de color y sabor en la elaboración de panes rústicos, utilizándolo a dosis del 1 - 1,5 %	10%	
New! GB CLASSIC	✓	Saco 15 kg	Mix concentrado para la elaboración de pan común con corteza. El pan de siempre más fresco. Formulación simple y fácil de elaborar. Se obtiene corteza dorada y crujiente y miga tierna y fresca. Especialmente adecuado para elaboración de panes que se consumen a lo largo de más de un día siendo su consumo más agradable al mantenerse más tierno durante muchas más horas. Adecuado para la venta de panes rebanados artesanos que se consumen a lo largo de varios días (72 h). El producto incluye sal, mejorante y masa madre. Sin conservante.	10%	9 meses



Panes blandos

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
Gb SANDWICH 10%		Saco 25 kg	Preparado para la elaboración de pan de molde rebanado envasado. Se obtiene un elaborado de calidad. Confiere una miga blanca y tierna, con un alveolado uniforme y cerrado. Buena conservación. Gran economía: costes de las recetas muy competitivos. Fácil, cómodo y rápido de utilización.	10%	6 meses
Gb SANDWICH MIX		Saco 25 kg	Preparado para elaboración de pan de molde rebanado envasado. Se obtiene un elaborado de calidad. Confiere una miga blanca y tierna, con un alveolado uniforme y cerrado. Buena conservación.	50%	6 meses
Gb SANDWICH MIX PLUS		Saco 25 kg	Preparado para elaboración de pan de molde rebanado envasado. Para la elaboración de pan de molde de alta calidad. Permite alargar durante más días la ternura y esponjosidad del pan y confiere una miga más blanca y consistente. Muy adecuado para elaborar pan de molde envasado.	50%	6 meses
PIVOT INTEGRAL MOLDE		Saco 25 kg	Preparado para elaboración de pan de molde rebanado envasado. Mix al 25%. Proporciona una buena estructura de miga, esponjosidad y un buen aroma y sabor. Buena conservación.	25%	6 meses
PREMIX BUN		Saco 15 kg	Preparado para la elaboración de panes tiernos cortados envasados, como hamburguesas y frankfurts. Permite elaborar panes tiernos con muy buena esponjosidad y flexibilidad. Aporta volumen y un sabor y aroma agradables. Correctamente envasados, los elaborados aguantan mucho tiempo frescos.	10-20%	9 meses
RUSTIPAN SOFT 10%		Saco 15 kg	Preparado concentrado para la elaboración de pan rústico embolsado de larga duración. Apto para elaboración de todo tipo de panes rústicos. Máxima ternura en pan envasado (aprox. 3 semanas). Aroma intenso y agradable, potenciado después del tostado. Incluye conservante. Apto para ser usado con harina floja. Fácil de preparar y usar. Permite ser congelado.	10%	9 meses
RUSTIC STYLE	✓	Saco 15 kg	Mix semi-completo para la fabricación de panes tiernos tipo rústico Elaborado con masa madre inactiva de trigo y conservante natural. El producto final tiene buen volumen, corteza crujiente y miga abierta e irregular. Comestibilidad ligera. Muy buena capacidad de absorción de agua. Adecuado para cualquier tipo de amasado.	50%	6 meses
ARIZONA STYLE	✓	Saco 15 kg	Mix semi-completo para la fabricación de panes especiales con harina de maíz. Elaborado con harina de maíz y conservante natural. El producto final tiene un buen volumen, miga esponjosa, tierna y fácil de comer. Sabor y aroma de maíz tostado. Color característico de un pan con maíz.	50%	6 meses
AMERICAN STYLE	New! ✓	Saco 15 kg	Mix para la fabricación de panes especiales con patata. Mix al 50% para la elaboración de hamburguesas al más puro estilo americano. Hamburguesa de textura suave y muy tierna. Miga esponjosa de característico color amarillento y fácil comer. Sabor dulce y delicado a mantequilla.	50%	6 meses
GRANUM MOLDE	✓	Saco 15 kg	Mix para la elaboración de pan de molde con semillas y copos. Con masa madre inactiva incorporada y harina integral. SIN CONSERVANTES ARTIFICIALES, ni emulgentes ni estabilizantes. Contiene gran cantidad de semillas (lino marrón, chía, girasol y mijo) y copos (avena y cebada). La masa es fina y elástica, con buena plasticidad a la hora del formado. Miga consistente, con buena estructura pero de textura suave y cremosa. El pan que se obtiene se caracteriza por su ternura y buena retención de humedad. Aroma intenso y sabor en su justo punto de acidez, aportados por la masa madre.	50%	6 meses



Panes alemanes

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
PREMIX DUNKELL		Saco 25 kg	Preparado completo para la elaboración de panes especiales con semillas tipo alemán rebanados envasados. Con alto contenido en fibra. Color muy oscuro, miga muy compacta y sabor intenso. Alto valor nutritivo por su elevado contenido en avena y en soja.	100%	6 meses
UNIFERM MALZKORBROT	✓	Saco 25 kg	Preparado semicompleto para la elaboración de panes alemanes, con cereales y semillas (miga oscura). Confiere a los elaborados un excelente sabor a malta. Alto valor nutritivo por los 3 cereales (trigo, centeno y avena) y 3 semillas (soja, lino y girasol) que contiene. Color muy oscuro. Miga consistente. Acondicionando su receta, ofrece gran diversidad de aplicaciones.	50%	12 meses
GERMANBROT ^{New!}	✓	Saco 20 kg	Mix para la elaboración de pan especial con semillas. La combinación de las distintas harinas de cereales malteados, las semillas de girasol, lino marrón, soja troceada y maíz extrusionado resulta en un pan muy aromático y de excelente sabor. El resultado es un pan con buen volumen que presenta una miga de color castaño malteado, con el característico moteado de las semillas, suave y esponjosa y una greña viva y marcada. Contiene masa madre deshidratada de centeno.	50%	6 meses

Pan con maíz

HELLAS LAZARUS	✓	Saco 25 kg	Mix para elaborar pan especial con semillas y maíz. Exime de la operación de escaldar el maíz. Se puede aplicar en pan y/o bollería. Confiere al pan excelente sabor y aroma, característicos de los panes con semillas y maíz. Excelente estructura de la miga y corteza crujiente. Muy buen volumen. Gran regularidad y alta rentabilidad. Apto tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización.	50%	9 meses
----------------	---	------------	---	-----	---------

Pan mediterráneo

Gb MEDITERRÁNEO		Saco 15 kg	Mix para la elaboración de pan especiales con aceite, tomate, cebolla, aceitunas y orégano. Es el producto ideal para la preparación de panes con sabor típicamente mediterráneo, equilibrado y agradable al paladar. Aroma distinto y exquisito. Buen volumen. Corteza muy crujiente. Excelente estructura de la miga, de color dorado intenso, en la que se aprecia el contraste entre los diferentes ingredientes. Producto muy tolerante, adecuado para todo tipo de procesos. Admite una gran absorción de agua. Buen desarrollo en el horno. Múltiples aplicaciones, tanto de panadería como de bollería.	50%	6 meses
-----------------	--	------------	--	-----	---------



MIXES - PANES SALUDABLES

Panes con cereales y semillas

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
Gb 4 STAGIONI	✓	Saco 15 kg	Mix con semillas y masa madre de trigo inactiva incorporada para la elaboración de todo tipo de panes, snacks y bollería. Su contenido en masa madre de trigo inactiva, garantiza frescura y sabor a los elaborados. Contiene semillas de girasol, sésamo y lino. El equilibrio de los nutrientes contenidos en el mix hace que este producto sea atractivo para aquellas personas que llevan un estilo de vida activa y saludable. Muy adecuado para toda la familia.	50%	9 meses
Gb CUATRO GRANOS		Saco 25 kg	Mix para la elaboración de panes especiales con cereales y semillas rebanados envasados. Contiene 3 cereales (trigo, centeno y avena) y 3 semillas (girasol, lino y sésamo). Aporta mucha fibra y un alto valor nutricional por su gran contenido de trigo en grano y copos de avena.	50%	6 meses
Gb MULTISEMILLAS	✓	Saco 25 kg	Mix para la elaboración de panes especiales con cereales y semillas. Contiene 5 cereales (trigo, centeno, avena, malta de cebada y mijo) y 3 semillas (girasol, soja y lino). Permite elaborar un pan muy sabroso y nutritivo por su gran contenido en cereales.	50%	6 meses
MIX AZTECA	New! ✓	Saco 20 kg	Mix para la elaboración de pan especial con semillas. El resultado es un pan de miga tierna y sabrosa de color anaranjado que presenta el característico moteado de la chía, la bola extrusionada de maíz y la sabrosa pipa de girasol. El pan elaborado se mantendrá fresco durante horas. Corteza muy dorada, fina y crujiente.	50%	6 meses
CORVITAL		Saco 15 kg	Se obtienen panes con contenido reducido de sal frente pan común. Fuente de Omega 3, fibra y potasio. Se puede aplicar en pan y/o bollería. Confiere al pan excelente sabor y aroma, característicos de la Chía. Muy agradable para todos los paladares. Excelente estructura de la miga. Corteza fina y crujiente. Muy buen volumen. Gran regularidad y alta rentabilidad. Apto tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización. Producto muy tolerante.	25%	6 meses
COMBITASTE	New! ✓	Saco 25 kg	Mix de cereales y semillas para panes especiales y bollería. Complemento de mezcla de cereales (maíz, centeno, avena, trigo), soja y semillas (lino, girasol y sésamo). Producto versátil. Corteza crujiente y miga alveolada.	10-30%	6 meses

Panes de centeno

Gb CENTENO DIET		Saco 15 kg	Mix para la elaboración de panes especiales con centeno y fibra rebanados envasados. Este preparado combina lo mejor de los panes de centeno, sabrosos y ligeramente ácidos, con las propiedades de la fibra. La fibra ayuda a mejorar el tránsito intestinal y favorece el proceso digestivo.	50%	6 meses
Gb RECORD CENTENO		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de panes con centeno rebanados envasados. Confiere al pan un sabor a centeno muy característico, ligeramente ácido, y un color de miga oscura y muy consistente. El pan con centeno nos aporta vitaminas del grupo B y sales minerales.	50%	6 meses



Panes con fibras

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
Gb FIBRE DIET		Saco 25 kg	Mix para la elaboración de panes especiales con fibras rebanados envasados. Ayuda a mejorar el tránsito intestinal, aumentando el bolo alimenticio y provocando sensación de saciedad. Ideal para dietas de adelgazamiento.	50%	6 meses
PIVOT INTEGRAL FIBRAS		Saco 20 kg	Mix para la elaboración de pan especiales con fibras. Permite obtener un pan con fibras con buen volumen, con un sabor suave y agradable.	50%	6 meses

Panes con soja

Gb SOJA		Saco 25 kg	Mix para la elaboración de panes con soja rebanados envasados. La soja es una gran fuente alimenticia de elevado valor proteico, que además nos aporta almidones, fibra y sales minerales. Sabor y aroma muy agradables al paladar.	30%	6 meses
PIVOT INTEGRAL SOJA		Saco 25 kg	Mix para la elaboración de pan especiales con soja y fibras. Miga ligera. La soja tiene un alto valor nutritivo por su contenido en proteínas además de almidones, fibra y sales minerales.	50%	6 meses

Panes proteicos

Gb MULTIPROTEIN	New!	Saco 15 kg	Mix para la elaboración de pan especial proteico. Mix al 100% para la elaboración de pan especial proteico. Producto completo, fácil de elaborar. Producto de color marrón dorado con una miga esponjosa que junto con la combinación de semillas que lleva proporciona una agradable sensación al comerlo.	100%	6 meses
-----------------	------	------------	--	------	---------



MIXES - GRANOS ANCESTRALES

Panes con cereales y semillas especiales

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
GRANUM ESPELTA	✓	Saco 15 kg	Mix completo para la elaboración de panes especiales de espelta con masa madre inactiva. Con masa madre inactiva de germen de trigo incorporada. Elaborado con harina de espelta y copos de espelta. Fácil aplicación. Buena estructura de miga, jugosa y alveolada. Piezas con buen volumen. Aroma intenso. Sabor agradable, con un ligero toque ácido.	100%	6 meses
GRANUM TEFF	✓	Saco 15 kg	Mix para la elaboración de panes especiales con teff y masa madre inactiva. Con masa madre inactiva de trigo duro. Elaborado con harina de teff y semillas de teff. Producto muy tolerante a cualquier proceso. Admite mayor absorción de agua. Corteza fina y crujiente. Mayor retención de humedad en las piezas. Miga jugosa y muy atractiva a la vista por el moteado de sus diminutas semillas. Aroma exquisito. Sabor agradable, ligeramente ácido.	50%	6 meses
New! GRANUM SARRACENO	✓	Saco 15 kg	Mix para la elaboración de pan especial con trigo sarraceno y espelta. Tiene como ingrediente mayoritario la harina de trigo sarraceno. En combinación con la harina de espelta, facilita el amasado, obteniendo una masa más fácil de manipular y un elaborado con un color marrón grisáceo, miga esponjosa y húmeda de muy buena conservación y un aroma y sabor intenso propio de la harina de trigo sarraceno.	50%	9 meses



MIXES - PANES DE COLORES

Funny Mixes

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
FUNNY MIX CALABAZA	✓	Saco 15 kg	Mix semi-completo para la elaboración de pan especial con calabaza. Elaborado con harina y semillas de calabaza. La calabaza junto con las especias aporta al elaborado un sabor y aroma agradable y característico. Color de corteza y miga característico de la calabaza. Buena absorción de agua. Piezas de buen volumen, con buena greña y corteza crujiente. producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado. Amasado estable que permite un correcto formado. Admite procesos de precocción y congelación. Permite la adición de toppings.	50%	6 meses
FUNNY MIX REMOLACHA	✓	Saco 15 kg	Mix semi-completo para la elaboración de pan especial con remolacha. Elaborado con harina de remolacha y semillas de sésamo negro. Las semillas de sésamo y las especias complementan el sabor de la remolacha, aportando al pan un carácter personal y único. Sabor original. Color de corteza y miga característico de la remolacha. masa extensible y estable con buena absorción de agua, que permite un correcto formado. Piezas de buen volumen, con buena greña y corteza crujiente. Admite procesos de precocción y congelación. Producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado. Permite la adición de toppings. Múltiples posibilidades de decoración.	50%	6 meses
FUNNY MIX GARBANZO	✓	Saco 15 kg	Mix semi-completo para la elaboración de pan especial con garbanzo. Elaborado con harina de garbanzo, semillas de sésamo natural y espinaca. Color de corteza y miga característico del garbanzo y la espinaca. Sabor y aroma agradables, fruto de la combinación de ingredientes y especias naturales. Buena greña y formado. Producto tolerante al amasado y adecuado para cualquier tipo de elaborado. Amasado estable y tolerante, con buena absorción de agua, que permite un correcto formado. Piezas de buen volumen, con buena greña y corteza crujiente. Admite procesos de precocción y congelación. Permite la adición de toppings.	50%	6 meses
FUNNY MIX ALGARROBA	New! ✓	Saco 15 kg	Preparado para elaborar pan especial con harina de algarroba. Elaborado con harina de algarroba. Ingredientes naturales. Se obtienen elaborados con sabor y aroma característico de la algarroba. Pan con buen volumen y corteza crujiente. Producto tolerante y versátil. Buena absorción de agua. Admite procesos de precocido y congelación. Múltiples posibilidades de decoración.	50%	6 meses



COMPLEMENTOS

Panes con cereales y semillas

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
COMBICORN	✓	Saco 15 kg	Mix de cereales y semillas para panes especiales y bollería. Combinación de cereales (avena, arroz, centeno y trigo) y semillas (lino, girasol y sésamo) que se pueden incorporar a cualquier tipo de horneado. Posee un aroma intenso y un exquisito sabor, gracias a la harina malteada y la masa madre inactiva de centeno que contiene.	10-30%	6 meses
Gb MIX 5 SEMILLAS	✓	Saco 10 kg	Mix de semillas para rebozar. Semillas de sésamo, semillas de lino marrón, semillas de lino dorado, semillas de girasol y semillas de trigo sarraceno. Preparado listo para usar. Ideal para decorar pan, panecillos y elaborados salados. Excepcional como ingrediente para mezclar en la masa. Permite convertir una masa de pan común en un pan especial de semillas. También apto para bollería fermentada.	Al gusto	6 meses
MIX AVENA	✓	Saco 15 kg	Complemento para la elaboración de pan de avena. Permite ser agregado a una masa de pan o bollería y convertirla en una masa para realizar elaborados con avena al gusto. El mismo mix puede ser aplicado para rebozar/decorar las piezas. Los panes tienen un sabor muy definido de avena. El pan obtenido tiene muy buen sabor, una miga fresca, corteza muy crujiente y una muy buena conservación.	Hasta 100%	8 meses

Panes rústicos

Gb TOSCANA	✓	Saco 20 kg	Complemento para la elaboración de panes especiales rústicos. Permite ser agregado a una masa de pan común y convertirla en una masa de pan rústico en un proceso corto. Incrementa la absorción de agua en la masa ayudando a alargar la frescura y a la rentabilidad. Incremento del alveolo en la miga. Incrementa notablemente el sabor y aroma. Ayuda a mantener el pan crujiente por más tiempo.	2 - 3%	6 meses
RUSTIPAN		Saco 25 kg	Preparado semicompleto para la elaboración de panes especiales rústicos. Para aplicación en la elaboración de panes tipo rústico o artesano, con mezclas de harina de trigo-centeno. Es un auténtico comodín. Confiere al pan buena corteza, volumen y excelente sabor y aroma.	10 - 20%	12 meses
BASE CENTENO	✓	Saco 20 kg	Masa madre inactiva de centeno para pan y panes especiales. Alta rentabilidad y gran economía. Permite reducir la dosis de mejorante. Aporta un excelente sabor a los elaborados. Sin apenas aporte de color. Adecuado para elaborar todo tipo de panes. Contribuye en la regulación del pH de la masa.	0,5 - 2%	9 meses



Panes Blandos

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
SOFT BREAD NATURE	✓	Saco 15 kg	Módulo enternecedor para pan de larga duración. Especialmente adecuado para aportar ternura de larga duración. Puede aplicarse en panes de pocos días de vida en donde se mejorará su comestibilidad. Aporta ternura sin pegajosidad. Incorpóralo a la receta junto el mejorante habitual, y da más frescura al elaborado.	3-6g	9 meses
Gb LUXE		Cubo 25 kg	Mejorante en pasta para panes especiales y bollería. Enriquece las masas resaltando su sabor y aroma. Prolonga la conservación de los elaborados. Múltiples aplicaciones: Pan de molde, hamburguesas, y panes enriquecidos en general. Apropiado para Bollería.	10 a 30g 30 a 150g	7 meses

Panes con fibras

FIBRA TOTAL	✓	Saco 15 kg	Preparado semi completo para la elaboración de panes especiales con fibras. Aporta fibra en la receta a la que se incorpora, ya sea de pan o bollería. Se puede añadir directamente a masas ya preparadas, permitiendo obtener de una misma masa panes con y sin fibra. La fibra insoluble que aporta ayuda a mejorar el tránsito intestinal, si se consume de forma regular.	10%	6 meses
-------------	---	------------	--	-----	---------

Conservante Natural o Artificial

ROPAL		Saco 25 kg	Antihilo para pan. Ideal para solucionar y prevenir el "ahilado" del pan. Regulador del pH. 100% sustancia activa.	3 - 4 g	24 meses
CONSERVANTE T PLUS		Caja 25 kg	Conservador para su uso en aplicaciones de panadería y bollería. Sin aceite de palma. Alarga la vida de los elaborados impidiendo el crecimiento de mohos, de forma muy efectiva. No interfiere en la fermentación de la masa, al no afectar la actividad de la levadura. Nos permite tener ahorros en el consumo de levadura. Incide sobre el pH del elaborado, bajándolo una vez se ha horneado. No provoca sabor ni aromas extraños. Adecuado para todo tipo de elaboraciones de panadería o bollería horneadas que deban ser envasadas.	2,3 g por kg elaborado	24 meses
Gb ANTIMOHO		Saco 20 kg	Antimoho en polvo para uso alimentario industrial. Conservante en polvo para masas fermentadas. Fácil aplicación.	1,2 - 3,7 g	24 meses



Sustituto Masa Madre

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
BASE BLANCA		Saco 25 kg	Sustituto en polvo de la masa madre tradicional. Permite elaborar pan de alta calidad aportando las ventajas de una masa madre tradicional, sin sus inconvenientes. Gran tolerancia a temperaturas altas; evitando los problemas del verano. Resalta el aroma y el sabor del pan. Aporta un gran desarrollo al pan y una miga blanca. Muy versátil a todo tipo de procesos (mecanización, congelación, fermentación controlada). Puede utilizarse en la elaboración de precocido y en bollería.	8 - 10 g	9 meses
BASE BLANCA TOTAL		Saco 25 kg	Sustituto en polvo de la masa madre tradicional. Regula perfectamente la acidez de las masas. Facilita el amasado, dando como resultado masas más finas. Aporta un gran desarrollo y volumen al pan y muy buen sabor.	10 - 15 g	9 meses

Malta

ROGAMALT	✓	Saco 15 kg	Harina de centeno malteada tostada. Puede utilizarse en todo tipo de panes en donde se quiera realzar y/o potenciar el sabor, el aroma y el color de miga. Muy aromática. Polvo oscuro fino poco pulverulento. Capacidad colorante elevada, aportando un tono tostado natural. Su sabor permite el uso de altas dosis, aportando al pan un sabor malteado muy agradable, sin amargar el pan final. Margen de dosis de aplicación amplia.	3 a 50 g	12 meses
----------	---	------------	---	----------	----------



OTROS PRODUCTOS

Ayudantes de proceso

Producto	Clean Label	Envase	Descripción	Dosis de uso	Vida útil
LEVURALINE	✓	Saco 25 kg	Extensibilizador de masas. Ingrediente natural. Es una levadura biológica desactivada que permite reducir el tiempo de amasado y aumentar la extensibilidad de las masas fermentadas y hojaldradas. Aporta mejor sabor a los elaborados. Muy adecuado para elaboración de baguettes y masas laminadas.	0,15 - 0,5%	9 meses



LEVADURA

Levadura actividad estándar

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
TRADIFERM	Caja 10 kg	Levadura fresca prensada para la elaboración de pan, especialmente indicada para procesos lentos. Su actividad controlada permite una mejor manipulación de las masas durante las fases de amasado, reposo y formado. Tiene mejor comportamiento en fermentaciones largas (más de 2 horas), donde se busca potenciar el aroma natural del pan. Ideal para la preparación de masas madres, prefermentos, y elaboraciones de masa congelada.	38 días
CR ARTESANA	Caja 10 kg	Levadura fresca artesana, óptima para panificación tradicional. Recomendada para procesos de panificación con tiempos de fermentación de medios a largos.	38 días
MAURI CLASSICA	Caja 10 kg	Levadura fresca artesana adaptada al ritmo del obrador artesano. Recomendada para procesos de panificación con tiempos de fermentación de medios a largos.	38 días

Levadura alta actividad

CR ARTESANA ESPECIAL	Caja 10 kg	Levadura artesana de alta actividad. Adecuada para elaboraciones que necesitan tiempos de fermentación cortos.	38 días
EUROPA	Caja 10 kg	Levadura fresca prensada de alta actividad. Óptima para elaboraciones que empleen tiempos de fermentación cortos.	38 días
MAURI ORIGINAL	Caja 10 kg	Levadura fresca prensada de alta actividad que resiste el rápido ritmo de la elaboración industrial. Óptima para elaboraciones que empleen tiempos de fermentación cortos.	38 días
CRAFTMANN ´S	Caja 10 kg	Levadura fresca de alta actividad que resiste el rápido ritmo de la elaboración industrial manteniendo el rendimiento fermentativo. Óptima para elaboraciones que empleen tiempos de fermentación cortos.	34 días

Levadura azucarada

CR SUCRA	Caja 10 kg	Levadura fresca para masas azucaradas. Es un producto que se adapta tanto a la bollería fresca como la congelada.	34 días
MAURI GOLD	Caja 10 kg	Levadura fresca azucarada, ideal para bollería fresca y congelada. Levadura ideal para elaboraciones con contenidos de azúcar entre el 10 y el 30%.	34 días

Levadura granulada

MAURI CLASSICA	Saco 25 kg	Levadura fresca granulada de actividad estándar. Levadura de panificación tradicional, en un envase innovador, que permite incrementar la vida útil del producto.	42 días
MAURI ORIGINAL	Saco 25 kg	Levadura fresca granulada de alta actividad. Levadura ideal para elaboraciones que necesitan tiempos de fermentación cortos en un envase que aumente la vida útil del producto.	42 días
MAURI GOLD	Saco 25 kg	Levadura fresca granulada para masas azucaradas. Levadura ideal para bollería fresca y congelada, en un innovador envase que aumenta la vida útil del producto y mejora su dosificación.	42 días



Levadura seca

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
MAURIPAN RED	Caja 10 kg Caja de 10 kg (paquetes de 500 gr)	Levadura seca activa para todo tipo de procesos de panificación. Esta levadura se presenta deshidratada y en envases que garantizan su larga duración sin necesidad de frío.	24 meses
MAURIPAN RED AZUCARADA	Caja 10 kg Caja de 10 kg (paquetes de 500 gr)	Levadura seca activa para masas azucaradas. Esta levadura se presenta deshidratada y en envases que garantizan su larga duración sin necesidad de frío.	24 meses



Mixes de pastelería

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
SDELI BIZCOCHO CLASSIC	Saco 20 kg	Mix en polvo para la elaboración de bizcochos. Producto con gran versatilidad y estabilidad, aportando un excelente sabor y aroma al elaborado final. Permitiendo obtener bizcochos de excelente volumen, corteza fina y miga regular.	6 meses
SDELI BIZCOCHO PLANCHAS	Saco 10 kg	Mix en polvo para la elaboración de planchas de bizcochos. Producto con gran versatilidad y estabilidad, ofreciendo regularidad en el elaborado. Se obtienen elaborados muy flexibles y de textura suave. Soporta bien el ciclo de congelación/descongelación.	6 meses
SDELICAKE	Saco 10 kg	Mix para cakes, muffins y magdalenas. Los elaborados obtienen una textura muy esponjosa, excelente sabor y agradable aroma. Se trata de un producto de muy fácil manipulación, con los que se consigue gran regularidad y uniformidad en las piezas finales.	6 meses
ROYAL CAKE (Producto bajo pedido)	Saco 25 kg	Mix para elaborar magdalenas, muffins. Los elaborados obtienen una textura muy esponjosa, excelente sabor y agradable aroma. Se trata de un producto de muy fácil manipulación, con los que se consigue gran regularidad y uniformidad en las piezas finales.	9 meses
SDELICAKE INTEGRAL	Saco 10 kg	Preparado para la elaboración de cakes, muffins, magdalenas... integrales. Elaborado con harina de trigo 100 %integral y con azúcar de caña integral. Fuente de fibra (>3%) en elaborado final. Color de miga natural. Sin colorantes. Aroma y sabor característicos. Elaborados de aspecto casero.	6 meses

Mixes de bollería

SDELI BIMIX PANETTONE	Saco 20 kg	Mix de pastelería para elaborar Panettones y Colombas típicamente Italianos. Está especialmente indicado para ser utilizado en procesos de doble amasado (dos masas, con muy poca cantidad de levadura solamente la primera). Contiene Vivo Il Lievito Naturale. El elaborado final se distingue por su buen sabor y aroma, típicos de la tradición italiana más artesanal, y por una ternura más duradera.	9 meses
SDELIBRIOCHE	Saco 20 kg	Preparado en polvo para elaboración de piezas de bollería fermentada envasadas. Óptimo para obtener elaboraciones con volumen, proporcionando sabor, ternura y color a las masas. Soporta bien el ciclo de congelación /descongelación.	6 meses



Cremas pasteleras

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
----------	--------	-------------	-----------

Gelatinas

SDELIGEL DIRECT	Cubo 5 kg	Gelatina en frío neutra lista para usar. Especialmente indicada para semifríos, mousses y tartas. Acabado brillante en los elaborados donde se aplica. Excelente estabilidad. En frío o congelación queda totalmente transparente y no pierde su brillo. Permite ser coloreada. Ayuda a evitar la pérdida de humedad de los elaborados. No necesita preparación previa.	24 meses
-----------------	-----------	--	----------

Azúcares

AMBAR CRISTALINO	Garrafa 14 kg	Jarabe de azúcar invertido. Ayuda a retardar la cristalización del azúcar. Mejora la elasticidad de la masa. Regularidad en la estructura de la miga. Alto poder edulcorante.Efecto estabilizador de la humedad. Reduce el tiempo del horneado. Prolonga la vida de los productos ayudando a su conservación. Aplicable a gran variedad de formulaciones.	30 meses
------------------	---------------	--	----------

Rellenos y coberturas

SDELIFRUIT ARÁNDANOS	Cubo 6 kg	Preparado con alto contenido en fruta para rellenar y decorar. Ideal para decoraciones y rellenos de tartas, proporcionando un excelente sabor, aspecto y textura en el elaborado final. Resiste perfectamente el horneado y la congelación.	12 meses
----------------------	-----------	---	----------



DESMOLDEANTES

Desmoldeador anhidro

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
B. TRENNWAX 113- A LIQ.	Lata 8 kg	Desmoldeador anhidro para pastelería y caramelería. Excelentes propiedades de desmoldeo en hornos de pastelería y galletería ricos en azúcar, albúmina y huevo. (magdalenas, bizcocho en plancha troquelada, bizcocho sequillo, obleas, crêpes, planchas para wafers). Especialmente indicado para elaborados de larga duración. Además, no carboniza, tiene muy buena adhesión en paredes inclinadas, no interfiere en el sabor y el aroma del elaborado.	18 meses
B. TRENNWAX 200 S	Bidón de 50 kg	Desmoldeador sólido anhidro para cocción de caramelos. Desmoldeador sólido para peroles receptores de la cocción "vacuum" de la masa de caramelo. También es apto para contenedores o depósitos de transporte, moldes, mesas de enfriamiento y otros equipos metálicos. Posee un alto poder de adhesión en superficies calientes, excelentes propiedades de desmoldeo que nos permiten no engrasar el perol después de cada extracción.	24 meses
B. TRENNWAX KEL	Lata 8 kg	Desmoldeador anhidro para caramelería. Calidad: KOSHER. Buenas propiedades de desmoldeo para cintas, mesas de enfriamiento, rodadoras y otras máquinas utilizadas en la producción de caramelo duro y blando. Desmoldeador líquido, de fácil aplicación y alta cohesión interna. Resistente a la oxidación. No interfiere en el sabor y el aroma del elaborado. Punto de turbidez: 12 -15° C.	24 meses
BOESON TRENNWAX LIQ. AKTIV	Lata 8 kg	Desmoldeador especial anhidro para panadería y pastelería. Buenas propiedades desmoldeantes. No carboniza, facilita la limpieza, protege contra la corrosión. Prolonga la duración de moldes y planchas. No interfiere en el sabor de los hornos. Basta con aplicar una fina capa (muy económico). Es resistente en condiciones de frío extremo.	18 meses
BOESON TRENNWAX AEROSOL	Caja de 6 aerosoles de 500 ml cada uno	Desmoldeador anhidro universal en aerosol para panadería y pastelería. Buenas propiedades desmoldeantes. Muy fácil, cómodo, rápido y limpio de utilizar. No carboniza, facilita la limpieza, protege contra la corrosión. Prolonga la duración de moldes y planchas. No interfiere en el sabor de los hornos. Basta con aplicar una fina capa (muy económico).	18 meses
Gb PANOL	Garrafa de 10 l	Desmoldeador anhidro para panadería, bollería y pastelería. 100% vegetal. Buenas propiedades de desmoldeo, incluido bizcocho. No interfiere en el sabor de los hornos. Excelente relación calidad-precio.	18 meses
TRENNOL MF 215	Lata 10 l Bidón 200 l	Desmoldeador anhidro para panadería, bollería y pastelería. Desmoldeador universal baja viscosidad. 100% vegetal. Buenas propiedades de desmoldeo. No carboniza, facilita la limpieza y protege contra la corrosión. Elevado punto de humos (> 220° C). No interfiere en el sabor de los hornos.	18 meses
TRENNOL TF-380	Lata 10 l	Desmoldeador anhidro para panadería, bollería, pastelería, galletería y confitería. Desmoldeador universal alta viscosidad. Anhidro. 100% vegetal. Muy altas propiedades de desmoldeo incluso en elaborados con alto contenido en azúcar, huevo y otras sustancias pegajosas. Buena adherencia en moldes de paredes inclinadas y/o calientes. Al ser más viscoso reduce extraordinariamente las pérdidas por formación de niebla. No carboniza, facilita la limpieza y protege contra la corrosión. No interfiere en el sabor de los hornos.	18 meses



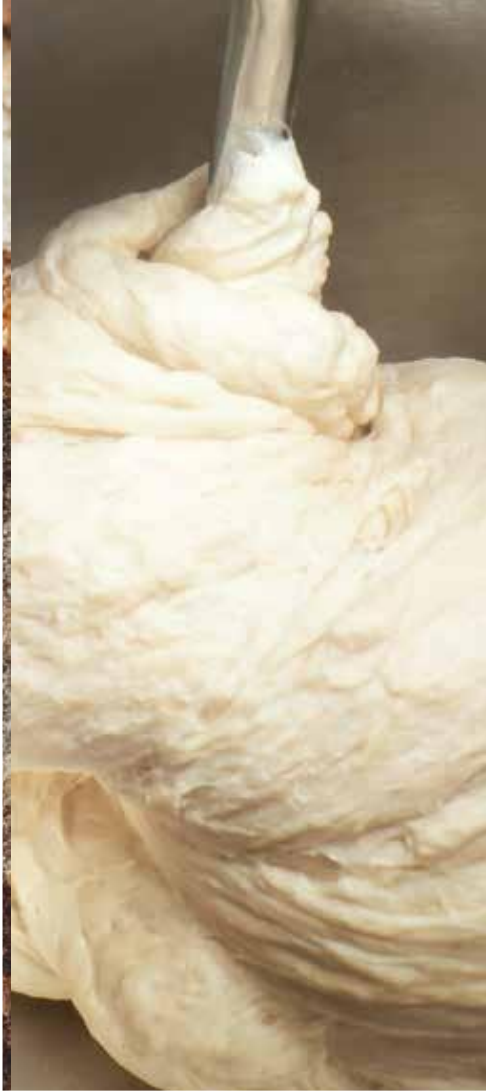
Lubricante mineral

Producto	Envase	Descripción	Vida útil
Gb ONDANA	Garrafa 5l Garrafa 20 l	Lubrificante para maquinaria. Aceite de vaselina natural minero medicinal. Es un coadyuvante tecnológico destinado a la lubricación de maquinarias de uso alimentario industrial (pesadoras, divisoras autonómicas). En condiciones extremas de frío, permanece en estado líquido. No se oxida y prácticamente no forma restos.	5 años

Lubricante vegetal

BOESON SCHNEIDEÖL CD130	Lata 10 l	Lubrificante anhidro lecitinado para maquinaria. Excelente aceite lubricante y deslizante para: tolvas receptoras de masa, pesadoras, divisoras, boleadoras, cintas, cortadoras-rebanadoras. Alto rendimiento del producto. Favorece la limpieza de las máquinas. 100% vegetal. No se polimeriza. Permite reducir el espolvoreo de harina, favoreciendo la limpieza de obradores. Regularidad de peso en el pastón de pesadoras/divisoras; en tolva una capa es suficiente para 2-3 cargas de masa a procesar. Gran resistencia a la oxidación. Resistente a condiciones de frío extremo en los obradores. No interfiere en el aroma y sabor del horneado.	18 meses
TRENNOL SCHNEIDEÖL CD100	Lata 10 l Contenedor 1000 l	Lubrificante vegetal para maquinaria (sin palma). Aceite lubricante y deslizante para tolvas receptoras de masa, pesadoras, divisoras, boleadoras, cortadoras-rebanadoras. Alto rendimiento del producto. Favorece la limpieza de las máquinas. 100% vegetal. No se polimeriza. No es necesario espolvorear harina, favoreciendo la limpieza de obradores. Buena resistencia a la oxidación. Anhidro. Punto de turbidez, menor de 5°C. No interfiere en el aroma y sabor del horneado.	18 meses







AB Mauri Spain, S.L.
C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677
www.abmauri.es