



masterpan



Sobre Nós

Em Masterpan, nós cultivamos um profundo amor e paixão pelo pão, uma devoção que foi cuidadosamente cultivada ao longo de incontáveis décadas.

É um privilégio ser testemunha de uma tradição duradoura, transmitida com carinho de geração em geração.

Estamos aqui com o desejo apaixonado de compartilhar nossa experiência, permitindo que você reviva a autêntica delícia do pão recém-assado e saboreie seu encanto irresistível.

É extraordinário como a simples mistura de água, farinha, sal e fermento, combinada com a arte de assar, resulta em um produto que deleita as papilas gustativas com sabores excepcionais.

Convidamos você a mergulhar nessa experiência culinária única e redescobrir o prazer genuíno de cada mordida. Bem-vindo à autêntica tradição do pão que perdura em cada migalha!



Masterpan 3IN1

Explore o futuro da panificação com o Masterpan 3 IN 1.

Experimente resultados extraordinários graças à nossa inovadora mistura de fermento seco, melhorador de pão e uma formulação única.



Com o Masterpan 3 IN 1, eleve sua criatividade e liberte seu potencial culinário hoje mesmo!

Apresentações:

• 550g

Características Principais

- Multifuncional: perfeita para pão de torradas, pães crocantes, pizzas, pão de hambúrgueres XXL, pãezinhos e bolos, e pão de sanduíches.
- Não necessita de melhoradores adicionais: solução tudo-em-um para todas as suas necessidades de panificação.



Vida útil: 24 meses.

Condições de armazenamento: Local fresco e seco.
Refrigerar após abrir.



21

masterpan



masterpan

Instant Dry Yeast
Bread Improver

500 g

LEAVENING INGREDIENTS & BREADMAKING

LEAVENING INGREDIENTS & BREADMAKING

Masterpan 2IN1

Descubra o MASTERPAN 2 IN 1, sua solução integrada para assar. Com sua mistura única de fermento seco instantâneo de alta qualidade e melhorador de pão, o MASTERPAN 2 EM 1 transforma a rotina de assar.



Eleve sua experiência de assar com a qualidade excepcional do MASTERPAN 2 IN 1.



Vida útil: 24 meses.

Condições de armazenamento: Local fresco e seco.
Refrigerar após abrir.

Apresentações:

- 500g
-

Características Principais

- Fermentação potente: alcance um processo de fermentação mais forte e rápido.
- Maior volume: aumenta o volume da massa e do produto final.
- Uso versátil: ideal para baguetes, pães artesanais, bagels, tortillas, massas de pizza, pãezinhos e bolos.
- Fácil de cortar: corte a massa sem esforço para uma experiência de assar agradável.
- Textura excepcional: garante uma massa suave, lisa e bem amassada.





Masterpan Fermento Seco Instantâneo

Masterpan Fermento Seco Instantâneo é um produto cuidadosamente formulado e desenhado para oferecer tanto aos padeiros profissionais quanto aos entusiastas em casa uma experiência de panificação incomparável. Nosso fermento garante um processo de fermentação mais rápido e forte, resultando em produtos consistentes e deliciosos.



Eleve o nível de sua imaginação com a nossa qualidade excepcional e desfrute da arte de assar de maneira mais refinada.

Apresentações:

Embalagens seladas a vácuo:

- 500g
- 450g
- 400g
- 125g
- 100g
- 90g

Sachês:

- 11g
 - 10g
-

Características Principais

- Fermentação forte e rápida.
- Qualidade consistente.
- Aplicação ampla.
- Melhora o sabor e a cor do pão



Vida útil: 24 meses.

Condições de armazenamento: Local fresco e seco.
Refrigerar após abrir.





masterpan

Bread improver
Améliorant de panification
• Mejorador de pan • Melhorador de pão.
• محسن الخبز



MASTERPAN Melhorador De Pão

Descubra o poder do cozimento profissional com o melhorador de pão MASTERPAN.

Você poderá atender às demandas locais graças às nossas soluções específicas para cada região, elaboradas por nossa equipe de P&D especializada.



Vida útil: 24 meses.

Condições de armazenamento: Local fresco e seco.
Refrigerar após abrir.



Explore novos horizontes na panificação com o melhorador de pão MASTERPAN.

Apresentações:

Saquinhos

• 500g • 50g

Sacos Kraft:

• 10kg • 20kg

Características Principais

- Aumenta a tolerância na fermentação controlada, perfeito para pães especiais crus, congelados e pré-cozidos.
- Alisa a massa sem esforço com uma aplicação rápida e fácil.
- Melhora a maquinabilidade da massa em 33%.
- Aumenta o rendimento em impressionantes 19%.





📍 *Calle Císter 1, 2A, 29015 Málaga, España*

✉ *info@masterfnb.com*

☎ *+34 608 93 73 76*



mastercorporategroup

www.masterfnb.es





the source of your strength