



masterpan



À Propos de Nous

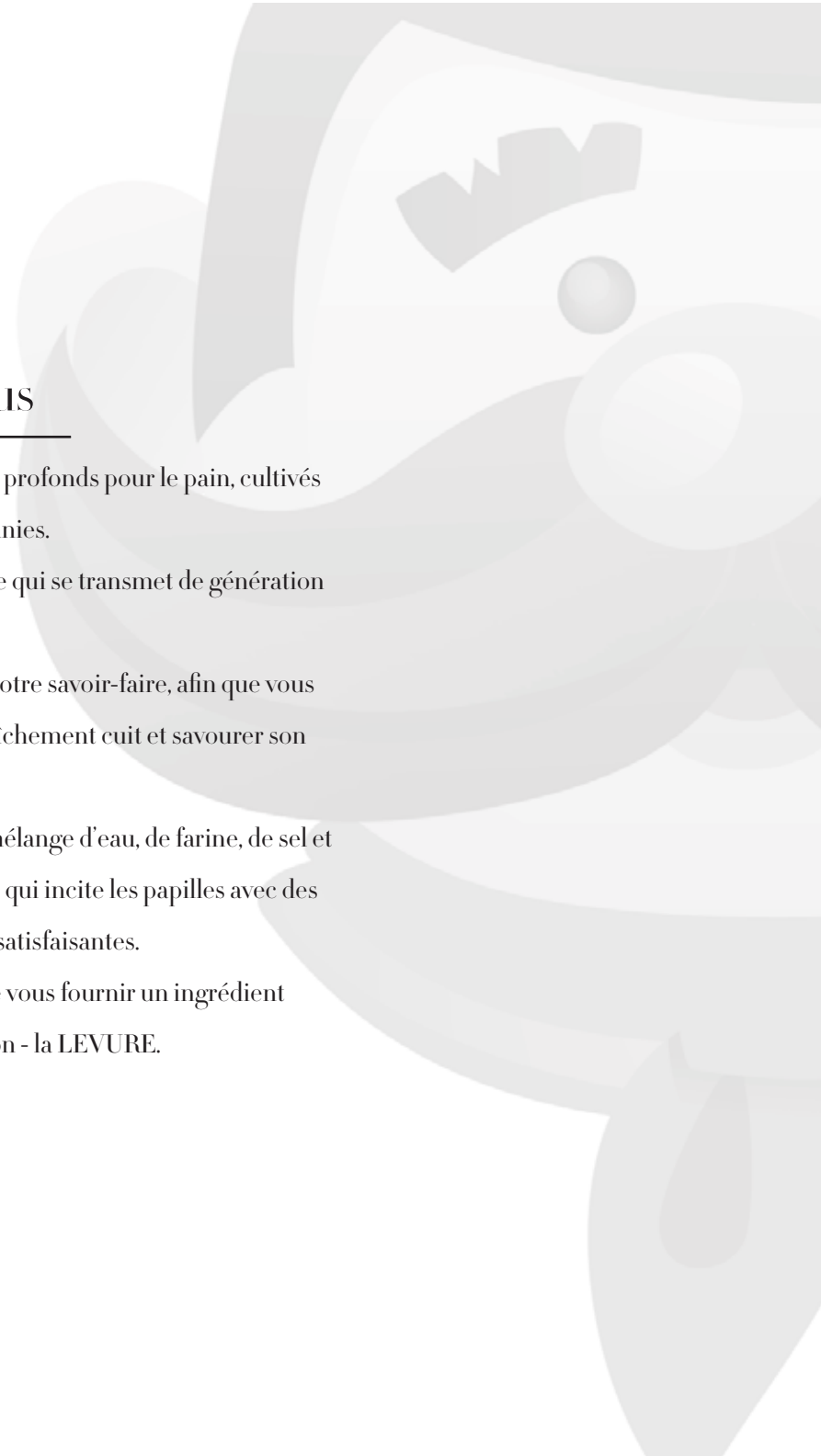
Au sein de MASTERPAN réside un amour et une passion profonds pour le pain, cultivés
au cours d'innombrables décennies.

C'est une telle joie d'être témoin de cette tradition durable qui se transmet de génération
en génération.

C'est pourquoi nous sommes là, désireux de vous offrir notre savoir-faire, afin que vous
puissiez à nouveau goûter au plaisir durable du pain fraîchement cuit et savourer son
allure irrésistible.

Il est vraiment remarquable de voir comment un simple mélange d'eau, de farine, de sel et
de levure, combiné à l'art de la cuisson, donne un produit qui incite les papilles avec des
saveurs exceptionnelles et des textures satisfaisantes.

Notre mission en tant que producteur de levure est de vous fournir un ingrédient
essentiel de ce processus simple de cuisson - la LEVURE.







Durée de Conservation: 24 mois.

Conditions de Stockage: Endroit frais et sec.
Réfrigérer après l'ouverture.

Masterpan 3IN1

Entrez dans l'avenir de la boulangerie avec la MASTERPAN 3IN1.

Obtenez avec stupéfaction des résultats extraordinaires grâce à notre mélange innovant de levure sèche et d'améliorants à pain sous une formulation inédite.



Avec la MASTERPAN 3IN1, élevez votre créativité et libérez votre potentiel culinaire dès aujourd'hui !

Taille:

• 550gr

Caractéristiques Principales

- Multifonctionnel : Parfait pour les pains toast XXL, les pains à la poêle, pizzas, les pains hamburger XXL, les pains à sandwich XXL, les petits pains et brioches.
- Formule innovante : Un excellent mélange de levure sèche et des améliorants de panification, une formulation unique.
- Pas besoin d'améliorants à pain ou autres additifs supplémentaires : Solution tout-en-un pour tous vos besoins de cuisson en boulangerie.





Masterpan 2IN1

Découvrez MASTERPAN 2IN1, votre solution complète pour la cuisson en boulangerie ! Avec son mélange unique de levure sèche instantanée de qualité supérieure et d'améliorant à pain, la MASTERPAN 2IN1 transforme totalement la routine de votre cuisson.



Rehaussez votre expérience de cuisson avec une MASTERPAN 2IN1 hors pair !

Durée de Conservation: 24 mois.

Conditions de Stockage: Endroit frais et sec.
Réfrigérer après l'ouverture.

Taille:

• 500gr

Caractéristiques Principales

- **Fermentation Puissante :** Réalise un processus de fermentation optimal et très rapide.
- **Volumes Accrus :** Améliore les volumes de la pâte et des produits finis.
- **Texture exceptionnelle:** Permet de réussir une pâte douce, lisse et bien pétrie.
- **Coupage facile:** Coupe de pâte sans effort pour une expérience de cuisson agréable.
- **Amélioration du taux d'hydratation:** Permet une augmentation significative du taux d'hydratation.
- **Utilisation variable:** Parfait pour une gamme de besoins de cuisson: baguettes croustillantes, pains artisanaux, bagels appétissants, tortillas, pâtes à pizza parfaites, délicieux petits pains ou brioches moelleuses.







Durée de Conservation: 24 mois.

Conditions de Stockage: Endroit frais et sec.
Réfrigérer après l'ouverture.

Masterpan Levure Sèche Instantanée

La levure sèche instantanée MASTERPAN est un produit soigneusement formulé et conçu pour offrir aux boulangers professionnels et aux passionnés à domicile une expérience de cuisson inégalée.

MASTERPAN garantit un processus de fermentation plus rapide et plus performant, aboutissant à des produits finaux cohérents et délicieux.



Explorez votre imagination avec notre qualité exceptionnelle et adoptez l'art de la boulangerie dans sa forme la plus raffinée.

Tailles:

Emballages sous vide de:

- 500gr • 450gr • 400gr
- 125gr • 100gr • 90gr

Sous atmosphère protectrice en sachets de:

- 11gr • 10gr

Caractéristiques Principales

- Fermentation Puissante et Rapide.
- Qualité Supérieure
- Créations Variées.
- Goût et couleur du pain améliorés .





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



Masterpan Améliorant de Panification

Améliorant MASTERPAN - la clé de votre succès dans le monde difficile de la panification. Découvrez de nouveaux horizons de cuisson avec nos solutions spécifiques développées par notre équipe R&D, dédiées à répondre aux caractéristiques uniques et aux préférences locales.



Durée de Conservation: 18 mois.

Conditions de Stockage: Endroit frais et sec.
Réfrigérer après l'ouverture.

Libérez votre potentiel avec MASTERPAN et élevez votre entreprise vers de nouveaux sommets!

Tailles:

Sachets sous atmosphère protectrice:

• 500gr • 50gr

Sacs Papier Kraft:

• 10kg • 20kg

Caractéristiques Principales

- Augmente la tolérance à la fermentation contrôlée, idéale pour les pains de spécialité crus, surgelés et précuits.
- Permet de lisser la pâte sans effort supplémentaire pour une application rapide et facile.
- Améliore en moyenne la malléabilité de la pâte de 33 %.
- Augmente les rendements d'un taux remarquable allant jusqu'à 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