



masterpan



masterpan
Instant Dry Yeast & Bread Improver
500 g
Levure Instantanée + Améliorant

3.1
masterpan
Instant Dry Yeast & Bread Improver
500 g
Levure Instantanée + Améliorant

masterpan
123g
Improved
Levure Instantanée + Améliorant

masterpan
450g
Improved
Levure Instantanée + Améliorant

Sobre Nosotros

En Masterpan reside un profundo amor y pasión por el pan, que han sido cultivados a lo largo de incontables décadas. Es un placer ser testigo de esta perdurable tradición que ha sido transmitida a través de generación en generación. Es por eso que estamos aquí, con deseo de compartir nuestra experiencia, para que pueda experimentar nuevamente el verdadero placer del pan recién horneado y saborear su irresistible encanto.

Es realmente extraordinario como una simple mezcla de agua, harina, sal y levadura, combinada con el arte de hornear, da como resultado un producto que incita a las papilas gustativas con sabores excepcionales y texturas satisfactorias. Nuestra misión como productores de levadura es proporcionarle un ingrediente esencial de este sencillo proceso de horneado: LEVADURA.





Vida Útil: 24 meses.

Condiciones de almacenamiento:
Lugar fresco y seco. Refrigerar después de abrir.

Masterpan 3IN1

Adéntrese en el futuro de la panificación con MASTERPAN 3IN1.

Experimente resultados extraordinarios, gracias a nuestra innovadora mezcla de levadura seca, mejorador de pan y una formulación única.



¡Con MASTERPAN 3IN1, eleve su creatividad y libere su potencial culinario hoy mismo!

Presentaciones:

• 550g

Características Principales

- **Multifuncional:** Perfecta para pan de tostadas, panes crujientes, pizzas, pan de hamburguesas XXL, panecillos y bollos, y pan de sándwiches.
- **No necesita mejoradores adicionales:** Solución todo en uno para todas sus necesidades de panificación.





masterpan



masterpan

Instant Dry Yeast
&
Bread Improver

Net Weight 500g - Poids Net 500g - Pesa Net 500g
Pesa Liquid 500g - 500g equivalent 500g - Net weight 500g
500 g

Levure Instantanée + Améliorant

Levadura Instantánea + Mejorador



Vida Útil: 24 meses.

Condiciones de almacenamiento:
Lugar fresco y seco. Refrigerar después de abrir.

Masterpan 2IN1

Descubra MASTERPAN 2IN1, ¿su solución integral para hornear!

Con su mezcla única de levadura seca instantánea de primera calidad y mejorador de pan, MASTERPAN 2IN1 transforma la rutina del horneado.



Eleve su experiencia de horneado con la calidad excepcional de MASTERPAN 2IN1.

Presentaciones:

- 500g
-

Características Principales

- Fermentación potente: Consigue un proceso de fermentación más fuerte y rápido.
- Mayor volumen: Aumenta el volumen de la masa y del producto final.
- Uso variable: Baguettes, panes artesanales, bagels, tortillas, masas de pizza, panecillos y bollos.
- Fácil de cortar: Corte de masa sin esfuerzo para una experiencia de horneado agradable.
- Textura excepcional: Garantiza una masa suave, lisa y bien amasada.







Vida Útil: 24 meses.

Condiciones de almacenamiento:
Lugar fresco y seco. Refrigerar después de abrir.

Masterpan Levadura Seca Instantánea

MASTERPAN Levadura Seca Instantánea, un producto cuidadosamente formulado y diseñado para ofrecer tanto a los panaderos profesionales como a los aficionados en casa una experiencia de panificación incomparable.

Nuestra levadura garantiza un proceso de fermentación más rápido y fuerte, que culmina en productos consistentes y deliciosos.



Aumente el nivel de su imaginación con nuestra calidad excepcional y disfrute el arte de hornear en su forma más refinada.

Presentaciones:

Envases sellados al vacío:

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

Sachets:

- 11g
- 10g

Características Principales

- Fermentación fuerte y rápida.
- Calidad consistente.
- Amplia aplicación.
- Mejora el sabor y color del pan.





Bread improver
Ameliorant de panification
• Mehorador de pan • Mehorador de pão
• محسن الخبز



*Always
Give your best*



Vida Útil: 18 meses.

Condiciones de almacenamiento:
Lugar fresco y seco. Refrigerar después de abrir.

Masterpan Mejorador de Pan

Descubra el poder del horneado profesional con el mejorador de pan MASTERPAN.

Podrá satisfacer las demandas locales gracias a nuestras soluciones específicas para cada región, elaboradas por nuestro equipo de I+D especializado.



Alcance nuevos horizontes de panificación con el mejorador de pan MASTERPAN.

Presentaciones:

Sachets:

• 500g • 50g

Sacos Kraft:

• 10kg • 20kg

Características Principales

- Aumenta la tolerancia en la fermentación controlada, perfecto para panes especiales crudos, congelados y precocinados.
- Alisa la masa sin esfuerzo con una aplicación rápida y fácil.
- Mejora la maquinabilidad de la masa en un 33%.
- Aumenta el rendimiento en un impresionante 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