

ITA

ARTISAN

# Mirabilis

BEYOND FRESHNESS

**Contribuisce a preservare nel tempo la qualità dei prodotti da forno artigianali confezionati.**

FERMENTAZIONE LATTICA® – PATER –

## COS'È MIRABILIS® ARTISAN

Mirabilis® ARTISAN è un semilavorato per prodotti da forno artigianali, formulato con proteine del lievito, fermenti lattici vivi, tra cui *Lactiplantibacillus plantarum*, e crusca di grano. La sua formulazione è ispirata ai principi della fermentazione del lievito madre ed è sviluppata specificamente per tutti i prodotti da forno confezionati. Mirabilis® ARTISAN contribuisce a preservare più a lungo le caratteristiche qualitative dei prodotti da forno confezionati, supportandone la freschezza e la piacevolezza durante la conservazione. Caratterizza i prodotti da forno con qualità sensoriali distintive e con un bouquet aromatico inconfondibile ed avvolgente.

## LA NOSTRA TECNOLOGIA

Le proteine del lievito, i fermenti lattici vivi e la crusca di grano sviluppano un'azione sinergica durante il processo di panificazione, aiutando a mantenere nel tempo la qualità e la freschezza dei prodotti da forno artigianali, anche dopo il confezionamento, contribuendo a ridurre gli scarti e i resi.

## I VANTAGGI

- **Contribuisce a rallentare il processo di raffermamento.**
  Aiuta a preservare più a lungo la morbidezza della mollica.
- **Contribuisce a ridurre gli scarti e i resi.**
  Il prolungato mantenimento della freschezza e della qualità può contribuire a limitare gli sprechi associati al progressivo raffermamento dei prodotti da forno.
- **Preserva più a lungo le qualità sensoriali.**
  Contribuisce a mantenere durante la conservazione caratteristiche quali morbidezza, texture e piacevolezza all'assaggio.
- **Favorisce il mantenimento delle caratteristiche del prodotto appena sfornato.**
  Contribuisce a conservare a lungo morbidezza, freschezza e qualità sensoriale durante la shelf-life.

## LE APPLICAZIONI

Mirabilis® ARTISAN è indicato per un'ampia gamma di prodotti da forno confezionati, per i quali il raggiungimento di standard qualitativi eccellenti in termini di caratteristiche sensoriali e il loro mantenimento nel tempo rappresentano un requisito fondamentale:

- **Pane.**
  Pani di ogni formato e pezzatura.
- **Basi.**
  Focaccia, pizza e pinsa.
- **Lievitati da ricorrenza.**
  Panettone, Pandoro, Colomba, Veneziana e altri prodotti lievitati.
- **Prodotti lievitati dolci.**
  Brioche, croissant, trecce e prodotti da colazione.
- **Prodotti da forno morbidi.**
  Cake, muffin, plumcake e merendine.

**INGREDIENTI:** farina di **grano** tenero, crusca di **grano**, proteine del lievito, enzimi, fermenti lattici vivi essiccati.
**Può contenere soia, senape.**

**DOSAGGIO:** 10% sul peso della farina, da aggiungere direttamente all'impasto. In funzione dell'applicazione, il dosaggio può variare dal 5% al 15%.

**FORMATO:** 10 kg - COD. 619 NCC - Sacco di carta

**CONSERVAZIONE:** 12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C. Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

GRANAIO® Bakery Biotech Solutions