

ITA

PRO

Mirabilis

BEYOND FRESHNESS

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

FERMENTAZIONE LATTICA® – PATER –

COS'È MIRABILIS® PRO

Mirabilis® PRO è una preparazione tecnologica per prodotti da forno a base di proteine del lievito e fermenti lattici vivi, tra cui *Lactiplantibacillus plantarum*. La sua formulazione, ispirata ai principi della fermentazione del lievito madre, è il risultato di una tecnologia proprietaria di nuova generazione. Mirabilis® PRO contribuisce a preservare più a lungo le caratteristiche qualitative dei prodotti da forno confezionati, supportandone la freschezza e la piacevolezza durante la conservazione.

LA NOSTRA TECNOLOGIA

La combinazione di proteine del lievito e fermenti lattici vivi sviluppa un'azione sinergica durante il processo di panificazione. Questa sinergia contribuisce a mantenere più a lungo le caratteristiche qualitative dei prodotti da forno, anche dopo il confezionamento, favorendo una migliore conservazione della morbidezza, della struttura e delle qualità sensoriali.

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 più a lungo morbidezza, freschezza e qualità sensoriale durante la shelf-life.

LE APPLICAZIONI

Mirabilis® PRO 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.**
Pane in cassetta, pane da sandwich, panini e filoni.

» **Prodotti 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.

» **Basi.**
Focaccia, pizza e pinsa.

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

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina, da aggiungere direttamente all'impasto. In funzione dell'applicazione, il dosaggio può variare dallo 0,5% all'1,5%.

FORMATO: 10 kg - COD. 618 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