

KOMPLET Bereidingsmiddel voor bruin brood

Onze know-how ten dienste van uw creativiteit.

KOMPLET Pluspan Gluten

Bereidingsmiddel voor bruin brood tot 50 % volkorenmeel.

Productvoordelen :

- goed volume
- uitzonderlijke vershouding
- goede snijbaarheid
- ideaal voor broden met max 50 % volkorenmeel
- dosering : 3 % op totale meelhoeveelheid

Basisrecept :

Tarwebloem	5.000 g
Volkorenmeel	5.000 g
Gist	300 g
Water	6.000 g
KOMPLET Pluspan Gluten	300 g

KOMPLET Pluspan R(ustic)

Bereidingsmiddel voor 100 % volkorenbrood.

Productvoordelen :

- goed volume
- constante kwaliteit
- versterkt de deegontwikkeling
- voor 100 % volkoren broden
- dosering : 3 tot 5 % op totale meelhoeveelheid

Basisrecept :

Volkorenmeel	10.000 g
Gist	300 g
Water	6.250 g
KOMPLET Pluspan R(ustic)	400 g



Uit het goede het beste bakken!



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com

KOMPLET Améliorant pour pain gris

Notre savoir-faire au service de votre créativité.

KOMPLET Pluspan Gluten

Améliorant pour pain gris jusqu'à 50 % de farine intégrale.

Avantages :

- bon développement
- fraîcheur exceptionnelle
- les tranches ne collent pas
- idéal jusqu'à 50 % de farine grise
- dosage : 3 % sur la totalité de la farine

Recette de base :

Farine blanche	5.000 g
Farine intégrale	5.000 g
Levure	300 g
Eau	6.000 g
KOMPLET Pluspan Gluten	300 g

KOMPLET Pluspan R(ustic)

Améliorant pour pains 100 % farine intégrale enrichi au gluten.

Avantages :

- améliore le développement des pains 100 % farine intégrale
- qualité régulière
- renforce la pâte
- pour des pains 100 % farine intégrale
- dosage : 3 à 5 % sur la farine intégrale

Recette de base :

Farine intégrale	10.000 g
Levure	300 g
Eau	6.250 g
KOMPLET Pluspan R(ustic)	400 g



Notre Passion: Le Savoir-Faire!



KOMPLET Benelux

Lampertskaul 10 · L - 9952 Drinklange
Tel.: 00352/99 76 39 · Fax: 00352/97 80 24

info@kompletbenelux.com · www.kompletbenelux.com