

KOMPLET Pluspan White Powder 2 %

Savez-vous que...

76 % des consommateurs belges achètent du pain auprès d'un artisan boulanger.

80 % des consommateurs mangent du pain au moins une fois par semaine et 56 % du pain blanc.

Le premier critère d'achat pour un pain est la fraîcheur.

Source APAQ-W 2023

KOMPLET Benelux élargit une nouvelle fois sa gamme avec le **KOMPLET Pluspan White Powder 2 %**.

Un améliorant pour pain blanc et demi gris en poudre facile à travailler.

Notre améliorant en poudre influence la fraîcheur, le goût ainsi que la tranchabilité du pain. De plus grâce à sa tolérance exceptionnelle, il vous garantit une qualité constante de vos pains.

AVANTAGES

- en poudre (dosage facile)
- fraîcheur exceptionnelle
- les tranches de pains ne collent pas à la découpe
- idéal jusqu'à 50 % de farine grise
- dosage : 2 % sur la totalité de la farine
- excellente tolérance de la pâte
- sac de 25 kg
- moins de déchets



KOMPLET BENELUX GMBH & CO KG
Lampertskaul 10 - L-9952 Drinklange
Tél. : +352 99 76 39 - Fax +352 97 80 24
info@kompletbenelux.com

www.kompletbenelux.com



KOMPLET Pluspan White Powder 2 %

Wist je dat...

76 % van de Belgische consument doet zijn brood-aankoop bij de ambachtelijke bakker.

80 % van de consumenten eet minstens één keer per week brood; waarvan 56 % wit brood.

Het belangrijkste aankoopkriterium voor het kopen van brood is versheid.

Source APAQ-W 2023

KOMPLET Benelux breidt zijn assortiment uit met **Pluspan White Powder 2 %**.

Een poedervormig bereidingsmiddel, vooral voor wit brood, maar ook voor lichtbruin brood.

Pluspan White Powder 2 % zorgt voor een uitzonderlijke vershouding, aangename smaak, een goede snijbaarheid en een uitzonderlijke deegtolerantie (rijsonderbreking).

VOORDELEN

- poedervormig (makkelijke dosering)
- uitzonderlijke versheid
- goede snijbaarheid
- voor zowel witte als lichtbruine brooddegen
- 2% op totaal bloem/meel-gewicht
- uitstekende deegtolerantie
- zak van 25 kg
- minder afval



KOMPLET BENELUX GMBH & CO KG
Lampertskaul 10 - L-9952 Drinklange
Tél. : +352 99 76 39 - Fax +352 97 80 24
info@kompletbenelux.com

www.kompletbenelux.com

