

# Verbeteraars **KOMPLET** Améliorants

## Pastavormige verbeteraars

## Améliorants en pâte

### KOMPLET Pluspan Universel (20 kg)

Verbeteraar in pastavorm voor wit en grijs brood

- uitzonderlijk aroma
- lange vershoudbaarheid
- mooi volume
- gemakkelijk te verwerken
- verbetert de bloemkwaliteit

**Dosering:** 1-3% op het bloemgewicht

Améliorant en pâte pour pains blancs et pains gris

- un arôme exceptionnel
- une longue fraîcheur
- bon développement
- tolérance dans le processus de fabrication
- correcteur de la qualité des farines

**Dosage:** 1-3% du poids de la farine

### KOMPLET Pluspan Pâte Levée (20 kg)

Verbeteraar in pastavorm voor de bereiding van sandwiches en andere luxe broodsoorten

- aangename kruismaak
- rijk aroma en smaak van roomboter
- mooi volume
- uitstekende malsheid met een langere vershoudbaarheid
- vriesvast
- gemakkelijk te verwerken

**Dosering:** 20% op het bloemgewicht

Améliorant en pâte pour la préparation de sandwiches et autres pains de luxe.

- mie de saveur agréable
- goût et arôme prononcé de beurre
- bon développement
- rend le produit moelleux avec une fraîcheur prolongée
- recommandé pour travail en surgélation
- tolérance dans le processus de fabrication

**Dosage:** 20% du poids de la farine

## Poedervormige verbeteraars

## Améliorants en poudre

### KOMPLET Pluspan 2000 (25 kg / 10 kg)

Verbeteraar voor broodjes op basis van tarwebloem

- snel te verwerken
- grote rijs-tolerantie
- mooi volume, goede kruimstructuur
- geschikt om in te vriezen

**Dosering:** 1-1,5% op het bloemgewicht

Améliorant pour petits pains sur base de farine de froment.

- travail rapide
- grande tolérance en chambre de pousse
- beau volume, très bon éclatement
- adapté à la surgélation

**Dosage:** 1-1,5% du poids de la farine

### KOMPLET Pluspan Gluten (25 kg)

Verbeteraar op basis van gluten, speciaal ontwikkeld voor alle soorten volkorenbrood.

- goede ontwikkeling
- goede houdbaarheid
- goede snijdbaarheid

**Dosering:** 3% op het bloemgewicht

Améliorant à base de gluten spécialement élaboré pour toute sorte de pains complets et intégrals.

- bon développement
- bonne fraîcheur
- pour un coupage net

**Dosage:** 3% du poids de la farine

### KOMPLET Pluspan Rustique (25 kg)

Verbeteraar voor grijs brood en glutenversterker

- verbetert het volume van volkorenbrood
- grote tolerantie
- goede snijdbaarheid
- versterkt het deeg

**Dosering:** 3-5% op het bloemgewicht

Améliorant pour pain gris enrichi de gluten

- améliore le volume des pains complets
- tolérance dans le travail
- pour un coupage net
- renforce la pâte

**Dosage:** 3-5% du poids de la farine

Onze vakmensen staan steeds voor U klaar voor advies of aanvullende informatie.

Nos techniciens sont à votre service pour tout renseignement complémentaire.

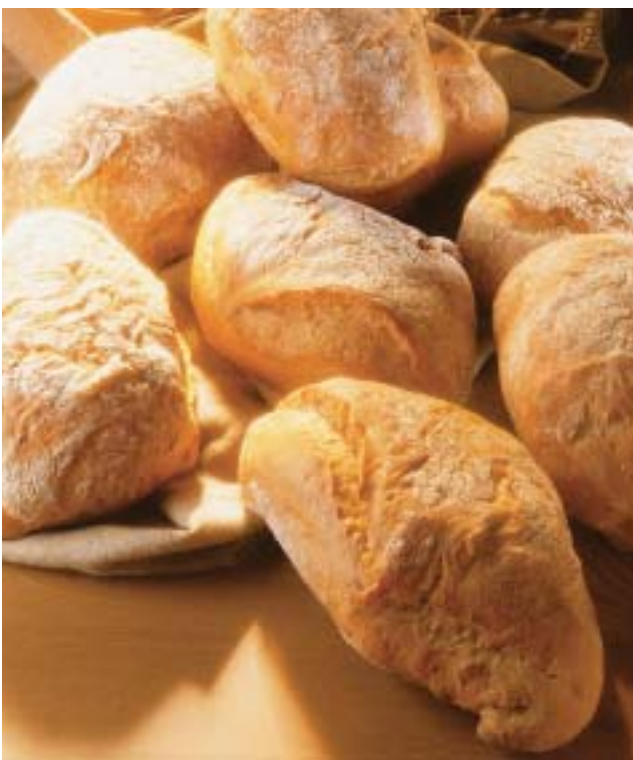


**KOMPLET BENELUX**

Maison 1 H · L-9952 Drinklange

Tel.: 00352/997639 · Fax: 00352/978024

[www.kompletbenelux.com](http://www.kompletbenelux.com) · [info@kompletbenelux.com](mailto:info@kompletbenelux.com)



# KOMPLET

Verbeteraars      Améliorants

