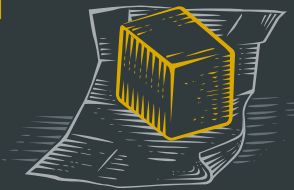




**Tradiferm**<sup>TM</sup>  
CARÁCTER ARTESÃO



AB | MAURI

Global  
Expertise

Local  
Knowledge

**We Know  
Baking!**



# *“Inovação, tecnologia e tradição ao serviço do cliente.”*

Com mais de 100 anos de experiência, clientes em mais de 70 países e mais de 40 fábricas, AB Mauri é um dos maiores fabricantes do mundo de leveduras e ingredientes de panificação e pastelaria.

AB Mauri fornece ao sector a experiência e a capacidade tecnológica que os nossos cientistas e investigadores desenvolvem dia a dia.

O nosso centro de I+D desenvolveu mais de 1.400 cepas, o que nos sustenta como líderes na produção de levedura, criando produtos adaptados às necessidades específicas dos mercados.

O reconhecimento internacional da AB Mauri, fruto do compromisso com os programas de investigação, permitiu trazer para a indústria alimentar o nosso profundo conhecimento.

Clientes satisfeitos em todo o mundo confiam e utilizam os nossos produtos todos os dias.

# AB | MAURI

Part of the ABF Group



# *Efeitos e tipos de Levedura na panificação.*

A levedura de panificação é um ser vivo formado por uma única célula, incluído no grupo de FUNGOS E LEVEDURAS.

Apesar do seu reduzido tamanho, o facto é que, num grama de levedura prensada fresca encontramos até dez milhões de células individuais.

## **Efeitos.**

*A levedura provoca diferentes efeitos relevantes durante a fermentação, tais como:*

- Produção de gás (CO<sub>2</sub>),
- Maturação e desenvolvimento da massa,
- Aromas e sabores característicos do pão.

*O poder de fermentação da levedura pode ser afectado por condições alheias à própria levedura:*

- Temperatura da massa,
- Percentagem de sal na massa,
- Outros ingredientes da massa (açúcar, gorduras, conservantes),
- A qualidade das farinhas.

## **Tipos.**

*As leveduras comercializadas actualmente apresentam-se nos seguintes formatos:*

- Levedura creme,
- Levedura prensada,
- Levedura seca activa.



# As leveduras

## Levedura fresca alta actividade

- Resiste ao ritmo rápido do processo industrial, mantendo o rendimento fermentativo,
- Para aplicações que necessitam de tempos de fermentações curtos,
- Adapta-se a massas para produtos de pastelaria que contenham até 8% de açúcar sobre o peso da farinha.

## Levedura fresca para massas açucaradas

- Levedura de última geração, adaptada ao mundo da pastelaria fresca e congelada,
- Para aplicações com conteúdo entre 10 a 30% de açúcar,
- Perfeita para receitas que incluem gorduras, ovo ou leite,
- Adequada para a elaboração de massa congelada.

## Levedura fresca tradicional

- Levedura para o fabrico de pão com os valores artesanais de antigamente,
- Para aplicações com tempos de fermentação longos,
- Adaptada aos meios de processos actuais.

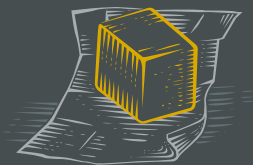


**INOVAÇÃO!!**

*...quando pensamos em levedura artesanal,  
pensamos em Tradiferm™*

# *Regresso à origem, ao natural e ao processo artesanal.*

**Tradiferm™**  
CARÁCTER ARTESÃO



Levedura prensada para o fabrico de pão, especialmente indicada para processos lentos, para potenciar as qualidades naturais do pão, independentemente do grau de mecanização.

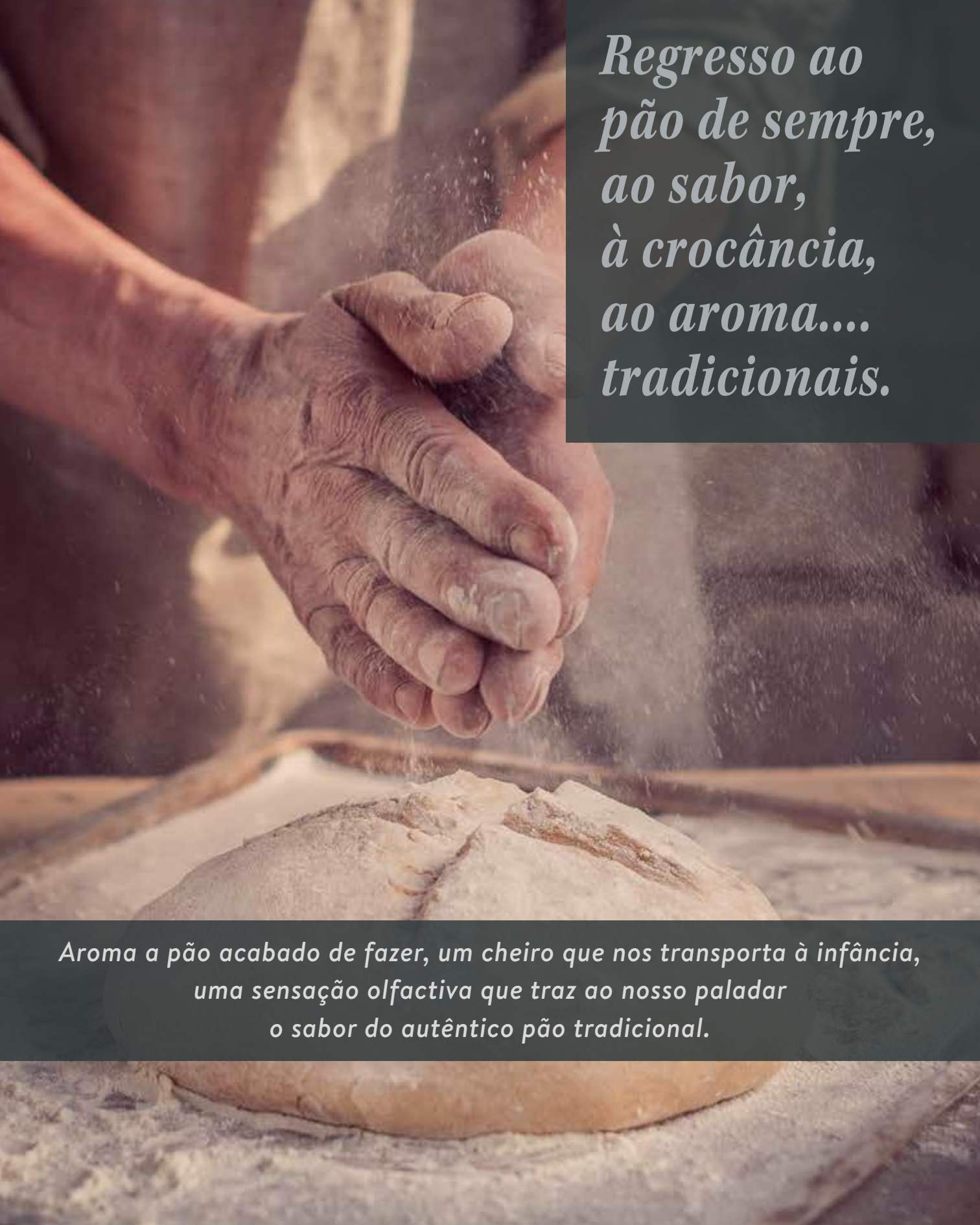
## *Um ingrediente que recupera a tradição.*

Um produto especialmente indicado para o fabrico de:

- Massas hidratadas,
- Baguete (processos que exigem massas extensíveis),
- Fermentações em estanca,
- Massas laminadas,
- Pães tradicionais.

## *Principais características.*

- A sua actividade controlada permite uma melhor manipulação das massas durante as fases de amassadura, repouso e moldagem das peças,
- Melhor comportamento em fermentações longas (mais de 120 minutos), onde se procura potenciar o aroma natural do pão,
- Especialmente adequada para o verão e/ou temperaturas elevadas,
- Ideal para a preparação de massas madre e pré fermentos,
- Adequada para a elaboração de massa congelada.



*Regresso ao  
pão de sempre,  
ao sabor,  
à crocância,  
ao aroma....  
tradicionais.*

*Aroma a pão acabado de fazer, um cheiro que nos transporta à infância,  
uma sensação olfactiva que traz ao nosso paladar  
o sabor do autêntico pão tradicional.*

Para mais informação, contacte:

**AB MAURI PORTUGAL S.A.**

Avenida Salvador Allende, 99

2770-157 Paço de Arcos

Telf. 214 258 800 | Fax: 214 258 899

geral@abmauri.com

www.abmauri.pt

**Tradiferm**<sup>TM</sup>  
CARÁCTER ARTESÃO



**AB | MAURI**