



Catálogo Geral

AB | MAURI





ÍNDICE

MELHORANTES

3

Processos Diretos

3

Processos Frio

3

MIXES & COMPLEMENTOS

5

Pães de Sementes e Cereais

5

Pães Alemães

5

Pães com Milho

5

Agentes Escurecedores

5

LEVEDURA

7

Levedura Fresca Prensada

7

Levedura Actividade Standard

7

Levedura Alta Actividade

7

Levedura Massas Açucaradas

7

Levedura Fresca Granulada

7

Levedura Seca

9

SDELI

11

Massas Lêvedas

11

Mixes de Pastelaria

11

Geleias

13

Cremes

13

Aromas

13

Impulsor

13



MELHORANTES

Processos Diretos

Produto	Embalagem	Descrição	Aplicação	Vida Útil
ABM MAURIPANI	Saco 10 Kg	Melhorante universal para o fabrico de pão. Melhorante para o fabrico de pão pequeno em linhas mecanizadas de produções artesanais ou industriais pouco exigentes. Corrige as deficiências das farinhas e confere estabilidade ao processo de fabrico. Uma boa tolerância e estabilidade em fermentações curtas ou longas. Maior retenção de gás sem ruptura da estrutura panar em processos artesanais.	1%	6 meses
ABM DIRECTPAN	Saco 10 Kg	Melhorante para o fabrico de pão e pães especiais em processos pouco automatizados. Melhorante para todo o tipo de pão, em especial pão pequeno, adequado a processos artesanais e semi-industriais. Tolerância em retardações curtas, até 12 horas. Corrige as deficiências das farinhas e confere estabilidade ao processo de fabrico. Boa tolerância e estabilidade nas várias fermentações - permite refrigerações até 12 horas.	0.8 a 1.2%	6 meses

Processos Frio

ABM FRIOPLUS	Saco 10 Kg	Melhorante universal para processos de massas refrigeradas. Melhorante muito flexível em processos directos ou em fermentações retardadas. Tem efeito corrector sobre a farinha. Exerce uma forte acção de suporte na massa e regula o processo fermentativo. Uma boa retenção de gás sem ruptura da estrutura panar, permitindo obter um pão com grande volume.	1%	6 meses
ABM FRIOPAN	Saco 10 Kg	Melhorante para o fabrico de pão e pães especiais para processos de frio pouco exigentes. Melhorante muito flexível para em processos directos ou em fermentações retardadas (fabricos artesanais). Tem efeito corrector sobre a farinha. Exerce uma forte acção de suporte na massa e regula o processo fermentativo. Uma boa retenção de gás sem ruptura da estrutura panar, permitindo obter um pão com grande volume.	0.8 a 1.2%	6 meses



MIXES & COMPLEMENTOS

Pães com Sementes e Cereais

Produto	Clean Label	Embalagem	Descrição	Aplicação	Vida Útil
ABM GUSTTU MULTICEREAIS		Saco 10 Kg	Mix semi-completo para o fabrico de pão multicereais. Permite elaborar um pão muito saboroso e nutritivo dado o seu elevado conteúdo em cereais e sementes. Produto adaptado a processos de frio.	50%	6 meses
ABM GUSTTU CEREAIS & FIBRAS		Saco 10 Kg	Mix completo para o fabrico de pão multicereais com fibras. Para elaboração de pães de multicereais através de um processo simples e rápido. Rico em sementes de girassol, linho e sésamo, flocos e farelo de trigo, grãos de soja partidos e milho.	100%	6 meses
MIX AZTECA	✓	Saco 20 Kg	Mix para o fabrico de pão especial com sementes. Para a elaboração de pão especial com chia, milho, sementes de girassol e tomate. A combinação de ingredientes com as especiarias resulta num original e requintado sabor. Miolo suave e saboroso, de cor alaranjada com o característico "salpicado" da chia, milho e girassol. O pão mantém-se fresco durante horas. Côdea muito dourada, fina e crocante.	50%	6 meses

Pães Alemães

ABM GUSTTU BAVIERA ESCURO		Saco 10 Kg	Mix semi-completo para o fabrico de pão de miolo muito escuro. Distingue-se pela sua grande capacidade de escurecimento da massa. Adapta-se a todos os tipos de pão. Essencialmente é usado como complemento.	10-30%	6 meses
GERMANBROT	✓	Saco 20 Kg	Mix para o fabrico de pão especial com sementes. Para a elaboração de pão especial com chia, milho, sementes de girassol e tomate. A combinação de ingredientes com as especiarias resulta num original e requintado sabor. Miolo suave e saboroso, de cor alaranjada com o característico "salpicado" da chia, milho e girassol. O pão mantém-se fresco durante horas. Côdea muito dourada, fina e crocante.	50%	6 meses

Pães com Milho

ABM GUSTTU MILHO & GIRASSOL		Saco 10 Kg	Mix semi-completo para o fabrico de pão com farinha de milho e sementes de girassol. Confere ao pão um excelente sabor e aroma. Miolo bem alveolado e côdea estaladiça. Bom volume. Garante a regularidade do processo e boa qualidade final. Apto tanto para processos artesanais como em processos com elevado grau de mecanização.	50%	6 meses
-----------------------------	--	------------	--	-----	---------

Agentes Escurecedores

ABM GUSTTU ALEMÃO ESCURO		Saco 10 Kg	Produto complementar concentrado para o escurecimento do pão. Permite acentuar a cor, sabor e aroma do pão de forma rápida e simples.	0,5-5%	9 meses
--------------------------	--	------------	--	--------	---------



LEVEDURA

Levedura Actividade Standard

Produto	Embalagem	Descrição	Vida Útil
TRADIFERM	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada para o fabrico de pão, especialmente indicada para processos lentos. A sua actividade controlada permite uma melhor manipulação das massas durante as fases de amassadura, repouso e moldagem. Tem melhor comportamento em fermentações mais longas (mais de 2 horas), onde se procura potenciar o aroma natural do pão. Ideal para a preparação de massas madres e pré fermentos, bem como para a elaboração de massas congeladas.	38 dias

Levedura Alta Actividade

MAURI ORIGINAL	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada de alta actividade que resiste ao rápido ritmo do processo industrial, mantendo o rendimento fermentativo. Indicada para aplicações que necessitam de tempos de fermentação curtos.	38 dias
MAURI CLÁSSICA	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada de alta actividade especialmente indicada para processos com fermentações curtas a médias. Recomendada para processos de panificação com tempos de fermentação curtos a médios. Adapta-se a massas para produtos de pastelaria que contenham até 8% de açúcar sobre o peso da farinha.	38 dias
CRAFTMANN'S	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada de alta actividade. Levedura óptima para fermentações curtas a médias.	34 dias
ORIGINAL CUBOS	Expositor de 1,5 Kg com 30 blocos de 2 cubos de 25g.	Levedura fresca prensada para panificação ou pastelaria, em cubos de 25g. Levedura fresca prensada para aplicações de pão e pastelaria, numa embalagem conveniente para uso doméstico.	45 dias

Levedura Massas Açucaradas

MAURI GOLD	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca açucarada ideal para pastelaria fresca e congelada. Levedura indicada para aplicações com conteúdo entre 10 a 30% de açúcar. Adequada para a elaboração de massa congelada.	34 dias
------------	--	--	---------

Levedura Fresca Granulada

LEVADURA GRANULADA MAURI ORIGINAL	Saco 25 Kg	Levedura fresca granulada de alta actividade. Levedura ideal para aplicações que necessitam de tempos de fermentação curtos, disponível numa embalagem inovadora que aumenta a vida útil do produto e melhora a sua dosagem.	42 dias
LEVADURA GRANULADA MAURI GOLD	Saco 25 Kg	Levedura fresca granulada para massas açucaradas. Levedura ideal para pastelaria fresca e congelada, disponível numa embalagem inovadora que aumenta a vida útil do produto e melhora a sua dosagem.	42 dias



Levedura Seca

Produto	Embalagem	Descrição	Vida Útil
MAURIPAN RED	Caixa de 10 kg com embalagens individuais de 500 g <hr/> Caixa de 10 kg	Levedura seca activa para todo o tipo de processos de panificação. Esta levedura apresenta-se desidratada e em embalagens que garantem a sua longa duração sem necessidade de conservação em frio.	24 meses
MAURIPAN RED GOLD	Caixa de 10 kg com embalagens individuais de 500 g	Levedura seca activa para massas açucaradas. Esta levedura apresenta-se desidratada e em embalagens que garantem a sua longa duração sem necessidade de conservação em frio.	24 meses
LEVEDURA SECA TRADIFERM	Expositor 18 packs de 42g (6 saquetas 7g)	Levedura Seca para panificação. Levedura seca ativa instantânea para todo tipo de processo de panificação. Produto de longa duração. Não necessita de frio para a sua conservação.	6 meses



Massas Lêvedas

Produto	Embalagem	Descrição	Aplicação	Vida Útil
DELIBRIOCHE 3 SP	Saco 10 Kg	Melhorante Universal para o fabrico de Massas Lêvedas Doces. Sem Óleo de Palma. Versatilidade na utilização. Óptima rentabilidade. Elevada estabilidade.	3-6%	9 meses
DELIBRIOCHE COMPLETO PLUS	Saco 10 Kg	Produto completo para o fabrico de Massas Lêvedas Doces. Elevada rentabilidade. Flexibilidade de utilização.	100%	6 meses
SDELIBIMIX PANETTONE	Saco 15 Kg	Mix de pastelaria para o fabrico de Panettone e Colombas, tipicamente italianos. Está especialmente indicado para ser utilizado em processos de dupla amassadura (duas massas, com pouca quantidade de levedura, somente na primeira). Contém Vivo II Lievito Naturale: a nossa autêntica massa madre em pó. O produto distingue-se por seu excelente sabor e aroma, típicos da tradição italiana mais artesanal e por uma excelente conservação (2 a 3 meses).		9 meses

Mixes de Pastelaria

SDELIBISCUIT INTEGRAL	Saco 10 Kg	Produto para o fabrico de entremeios, pão-de-ló e tortas integrais. Elaborado com farinha de trigo 100% integral e com açúcar mascavado de cana integral obtidos directamente de sucos depurados. Fonte de Fibra (>3%) (fibra visível), no produto final. Cor do miolo natural, cor castanha característica. Sem corantes, de nenhum tipo, adicionados. Aroma e sabor característicos. Receitas de fácil aplicação para obter produtos integrais, sempre saborosos, com textura agradável e ligeira.	100%	6 meses
SDELICAKE	Saco 10 Kg	Produto completo para o fabrico de todo o tipo de Cakes. Os produtos destacam-se pela textura muito esponjosa, excelente sabor e agradável aroma. É um produto de fácil aplicação que garante grande regularidade e uniformidade nas peças. O resultado: cakes com miolo resistente, de fácil corte e que conservam fresca durante mais tempo.	100%	6 meses
SDELICAKE INTEGRAL	Saco 10 Kg	Produto para o fabrico de cakes, madalenas e muffins integrais. Elaborado com farinha de trigo 100% integral e com açúcar mascavado de cana integral obtidos directamente de sucos depurados. Fonte de Fibra (>3%) (fibra visível), no produto final. Cor do miolo natural, cor castanha característica. Sem corantes, de nenhum tipo, adicionados. Aroma e sabor característicos. Receitas de fácil aplicação para obter produtos integrais, sempre saborosos, com textura agradável e ligeira.	100%	6 meses
SDELICAKE LOW	Saco 10 Kg	Mix para o fabrico de cakes, madalenas e muffins com conteúdo reduzido em açúcar e gordura. O mix não contém nenhum tipo de gordura adicional. É adicionado posteriormente à receita. Contém farinha de aveia. Sem corantes adicionados de nenhum tipo. Produto macio e esponjoso.	100%	6 meses
ROYAL CAKE ESPELTA	Saco 25 Kg	Produto para o fabrico de cakes, madalenas e muffins de espelta. Delicioso sabor único e aromático. Dada a sua frescura permite elaborar um produto tradicional sem renunciar ao sabor. Bons resultados no produto final: a farinha de espelta permite elaborar todo o tipo de produtos. Admite e sustenta todos os tipos de coberturas e recheios. Múltiplas aplicações, desde tortas, madalenas, muffins - ampla gama de oportunidades para receitas únicas. Adequado a todos os tipos de processos. Formulado com manteiga.	100%	6 meses
SDELI MOMENTS	Saco 10 Kg	Mix neutro semi-completo para o fabrico de massas fermentadas com ingredientes salgados. Produto muito tolerante já que admite e sustenta ingredientes salgados sem alterar as características da massa e é adequado a todos os tipos de processo. Versátil, múltiplas aplicações. 48 horas de conservação e resistente à congelação depois de cozido. Boa absorção de água. Tenacidade e força a rasgar. Bom desenvolvimento de massa e no forno. Sabor e aroma ligeiros. Fácil de mastigar. Bom volume. Cõe crocante. Miolo branco e compacto onde contrastam os ingredientes. Textura suave e macia.	50%	6 meses



Geleias

Produto	Embalagem	Descrição	Aplicação	Vida Útil
DELIGEL	Balde 5 Kg	Geleia a frio neutra, pronta a utilizar. Especialmente indicada para semifrios, mousses e tartes. Acabamento brilhante em todos os produtos em que é aplicado. Excelente estabilidade. Em frio ou congelação fica totalmente transparente e não perde o seu brilho. Ajuda a evitar perda de humidade dos produtos. Aplicação muito fácil. Uma fina capa é suficiente para obter excelentes resultados. Não necessita de preparação prévia.		9 meses

Creμες

MASSA DE OVO PLUS	Balde 6 Kg	Creme de Ovo pronto a usar. Estabilidade em processos de frio. Ideal para rechear, barrar e decorar.		6 meses
-------------------	------------	---	--	---------

Aromas

DELIAROMA BAUNILHA	Frasco 1 Kg	Aroma Natural de Baunilha para utilização em produtos de pastelaria - bolos, recheios, cremes, coberturas entre outros. Versatilidade de Utilização - massas, cremes e batidos.	5-10 g	24 meses
DELIAROMA LARANJA	Frasco 1 Kg	Aroma Natural de Laranja para utilização em produtos de pastelaria - bolos, recheios, cremes, coberturas entre outros. Versatilidade de Utilização - massas, cremes e batidos.	5-10 g	24 meses
DELIAROMA LIMÃO	Frasco 1 Kg	Aroma Natural de Limão para utilização em produtos de pastelaria - bolos, recheios, cremes, coberturas entre outros. Versatilidade de Utilização - massas, cremes e batidos.	5-10 g	24 meses

Impulsor

FERMENTO EM PÓ SDELI	Expositor com 22 packs de 60 g	Levedante químico em pó. Impulsor gasificante em pó para a elaboração de madalenas, cakes e outras massas batidas. Apresenta-se num expositor, contendo 22 packs de 60 g (4 saquetas de 15g).		12 meses
SDELIMPULS INDUSTRIAL	Saco 25 Kg	Levedante químico em pó para o fabrico de madalenas, entremeios e outras massas de batido.	1-3%	12 meses

AB | MAURI



AB Mauri Portugal , S.A.
Avenida Salvador Allende, n.º. 99
2770-157 Paço de Arcos
T. 808 913 765
www.abmauri.pt