SoftPro
Macieza imediata, textura superior
PENSADO PARA OS NEGÓCIOS DE HOJE
AB | MAURI

A MACIEZA FAZ A DIFERENÇA

Na pastelaria e panificação, a qualidade não é percecionada apenas no primeiro momento, mas também nos momentos de consumo posteriores.

Manter a macieza e uma textura agradável continua a ser um dos grandes desafios do mercado atual.

CONSUMIDORES

Esperam produtos macios, agradáveis e apetecíveis em cada compra.

FABRICANTES

Necessitam de processos estáveis e de resultados consistentes.

"Quando a macieza se mantém, a confiança do consumidor também se mantém"

SOFTPRO, UMA SOLUÇÃO PARA MELHORAR A QUALIDADE DO MIOLO

SoftPro é uma solução versátil que melhora a qualidade sensorial do produto final.

Oferece diferenciação face às soluções standard, funciona em diferentes categorias e integra-se facilmente em formulações já existentes.

Uma ferramenta eficaz para melhorar a qualidade do miolo e acrescentar valor tanto ao pão como em massas doces fermentadas.

PERFIL TÉCNICO DO PRODUTO

SoftPro é um complemento enzimático ideal para se diferenciar pela sua textura superior, ternura excecional e uma qualidade percetível desde o primeiro dia.

Está especialmente indicado para produtos de pastelaria e padaria fina, acrescentando valor a diferentes aplicações em que a textura do miolo faz a diferença.

SoftPro proporciona um miolo mais suave, macio e resiliente, com um efeito visível desde o primeiro momento e sem provocar pegajosidade.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Complemento enzimático para melhorar a suavidade, macieza e resiliência do miolo.
- Efeito percetível desde o primeiro momento.
- Não provoca pegajosidade do miolo.
- Pode ser aplicado tanto em pão como em massas doces fermentadas.
- Não é necessário modificar a receita habitual, só incorporar à receita.
- Não substitui o melhorante.
- Aplicação recomendada: entre 0,2% e 1,0%, consoante a receita, o processo e o efeito pretendido.

BENEFÍCIOS PARA O NEGÓCIO

- Melhoria imediata da qualidade percecionada.
- Acrescenta valor no consumo direto e em produtos embalados.
- Melhora a qualidade sensorial do produto final.
- Solução versátil e rentável.

APLICAÇÕES RECOMENDADAS

- **Massas doces fermentadas.**
- **Pastelaria embalada.**
- Pão pré-cozido.
- Pão comum.
- Pães macios.
- Pão embalado de longa duração.

As tradições inspiram-nos.
A inovação faz-nos avançar.

AB | MAURI

A transformar tendências em negócios

Avenida Salvador Allende, 99
2770-157 Paço de Arcos
Telf. 214 258 851
geral@abmauri.com
www.abmauri.pt