

Porque hoy, la gente quiere calidad



Mejorantes

para un pan inigualable



Go Plange

Mejorantes

para un pan inigualable





Porque hoy, la gente quiere calidad

Proceso directo

Base data

Base lecitina

Enzimáticos

Grasas

Procesos de Frío

Especial ternura y larga conservación

**Masas madre, complementos de
sabor y correctores**

vivo

Nuestro secreto mejor guardado



Mejorantes

para un pan inigualable

Base Data

Los mejorantes basados en DATA se caracterizan por tener una aplicación universal adaptándose a todo tipo de procesos artesanales y automatizados y aportar gran volumen al pan. Las masas realizadas con mejorantes con Data son secas, con buen cuerpo y con buena tolerancia a la fermentación. Los panes se caracterizan por tener una miga blanca y suave.





Concentrados

Ideales para procesos automatizados y muy exigentes. Gran rentabilidad, si se controla el peso. Muy útiles cuando existen problemas de harina. Todos ellos son adecuados para la elaboración de barras y baguettes tanto artesanales como industriales, todo tipo de panes refinados, panes de alta hidratación e incluso bollería. Son aptos para fermentación controlada.

Gb Compacto Plus

Permite obtener panes de miga blanca en procesos rápidos. Adecuado para la elaboración de pan precocido y pan de molde.

Dosis Pan: 3 - 5 g para 1 Kg de harina

Dosis Bollería: 6 - 8 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg y caja 10 Kg

Gb Top

El Rey de los mejorantes! El complejo Fermizyme le aporta mayor versatilidad, regularidad, volumen de pan, textura de la masa y estructura de la miga.

Dosis: 3 - 4 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 20 Kg

Mega Top

Especialmente tolerante en procesos muy exigentes, incluso con harinas flojas o tenaces.

Dosis: 2,5 - 3,5 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 20 Kg

Pivot Comet B

Mejorante altamente tolerante a todo tipo de procesos e incluso para harinas flojas o tenaces.

Dosis: 3 - 5 g para 1 Kg de harina

Envase: Caja 25 Kg (5 sacos de 5 Kg)





Media dosis

Son todo terrenos que se adecuan perfectamente a las exigencias de los procesos mecanizados. Todos son adecuados para la elaboración de barras y baguettes tanto artesanales como industriales.

Gb Flash Plus

Especialmente recomendado para situaciones de degradación de harinas y en procesos donde sea necesario reforzar la protección del gluten como son la fermentación controlada, procesos de masa congelada y de elaboración de panes con alta hidratación.

Dosis: 4 - 7 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Gb Top Master

El complejo Fermizyme le aporta mayor versatilidad, regularidad, volumen de pan, textura de la masa y estructura de la miga. Adecuado también para la elaboración de panes refinados, panes de alta hidratación y procesos de fermentación controlada. Los panes se caracterizan por una corteza dorada y un exquisito sabor.

Dosis: 5 - 8 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Maxipan Premium

Enriquecido con el complejo enzimático Maxizyme! Alta tolerancia, aporta un excelente volumen. Muy adecuado para la elaboración de panes de alta hidratación y barras y baguettes en procesos mecanizados. Aplicable en fermentación controlada. Muy recomendado con harinas flojas.

Dosis: 4 - 7 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg





Base Data

Media dosis

Maxipan X2

Enriquecido con el complejo enzimático Maxizyme! Muy adecuado para panes refinados, de masa dura y precocidos. Óptimos resultados en fermentaciones cortas. Muy tolerante a las harinas tenaces.

Dosis: 5 - 8 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Pívorot Comet M

Permite obtener panes de miga blanca en procesos lentos. Especialmente indicado para bollería y fermentaciones largas. Adecuado para la elaboración de todo tipo de panes, incluso precocido y molde.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina
Envase: Caja 25 Kg (5 sacos de 5 Kg)

Mega 2000

Adecuado también para la elaboración de panes refinados, panes de alta hidratación y procesos de fermentación controlada. Los panes se caracterizan por una corteza dorada y un exquisito sabor.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Mega 2010

Gran tolerancia y versatilidad a todo tipo de procesos y calidades de harina. Excelente desarrollo en el horno. Adecuado también para la elaboración de panes refinados, panes de alta hidratación, procesos de fermentación controlada y bollería. Los panes se caracterizan por una corteza dorada y un exquisito sabor.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg





Diluidos

Adecuados para procesos más artesanales. Productos muy suaves. Alta tolerancia a la sobredosificación. Precios de coste muy económicos.

Gb Top 1000

El complejo Fermizyme le aporta mayor versatilidad, regularidad, volumen de pan, textura de la masa y estructura de la miga. Adecuado para la elaboración de barras y baguettes artesanales, todo tipo de panes refinados y masa dura, así como pan precocido.

Dosis: 8 - 12 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg



Mejorantes
para un pan inigualable

Base lecitina

Se caracterizan por el sabor y aroma tradicional que aportan a los elaborados. Especialmente indicados en procesos artesanales de elaboración de barras y baguettes, todo tipo de pan refinado y pan precocido, aportando un volumen adecuado. Indicados para la elaboración de panes hidratados. Son mejorantes muy tolerantes a la sobredosificación. Las masas obtenidas no son tenaces y tienen una buena textura. Se obtienen panes de corteza dorada y color de miga natural.



Go Plange

Base lecitina
Concentrados
Media dosis



Concentrados

Gb Leci Top

Se obtiene un pan de aspecto artesanal y rústico. Adaptable a todo tipo de harinas. Es el Top de los mejorantes lecitinados.

Dosis: 3 - 5 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Media dosis

Mega Leci

Permite elaborar un pan de altísima calidad en cuanto a volumen, sabor y aroma.

Dosis: 6 - 8 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Leyenda V

Calidad artesana de los elaborados. Excelentes resultados en la elaboración de pan precocido.

Dosis: 6 - 10 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg



Mejorantes

para un pan inigualable

Enzimáticos

Son mejorantes sin emulgentes, son productos más naturales que potencian el sabor, el aroma y la conservación del pan, mejorando enormemente la calidad de pan obtenido. Son muy adecuados para la elaboración de panes crujientes y precocidos. Se obtienen masas con buena elasticidad y maquinabilidad y de tacto característico.

Go Plange



Enzimaticos
Tableta



Tableta

Gb Tablet:
El primer mejorante en
tabletas del mercado!!!

Gb Tablet

- Alta concentración: 1 tableta para 10 Kg. de harina.
- Gran tolerancia.
- Exacta dosificación, ajustándose a cantidades pequeñas.
- Cómoda manipulación.
- Fácil almacenamiento.
- No hace polvo.
- Larga caducidad: 18 meses.
- Aplicable para bollería, utilizándolo a la misma dosificación.

Dosis: 10 g por cada 10 Kg de harina
Envase: Cubo 2 Kg





Enzimaticos
En polvo

En polvo

Granada

Muy tolerante y flexible a su dosificación.
Muy adecuado para elaborar pan refinado.

Dosis: 8 - 12 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg

Leyenda S

Óptimos resultados para procesos artesanos con fermentaciones cortas y medias. Ideal para la elaboración de barras y baguettes en directo o precocido.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg

Pívorot Trial

Altamente tolerante a la sobredosificación, a las harinas flojas y todo tipo de procesos mecanizados y artesanales. Óptimos resultados en fermentaciones largas. Gran volumen de los elaborados. Recomendado en la fabricación de panes crujientes, pan refinado, panes hidratados y fermentaciones controladas.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg





Líquidos

No contienen ni grasas ni emulgentes. Tienen además ventajas adicionales: Mejoran y facilitan el amasado, el rendimiento de sus procesos, la higiene y salud en los obradores y permiten la posibilidad de ser automatizados (industria) de forma económica.

Las masas obtenidas son ligeramente más húmedas. El pan obtenido es de corteza fina y de color dorado, una greña limpia y bien definida y una miga irregular y consistente. Resultados óptimos en la fabricación de panes crujientes y precocido.

Megapan Crust

Especialmente recomendado para la elaboración de pan crujiente y pan precocido. Muy adaptable a todo tipo de procesos industriales.

Dosis: 5 - 6 g por Kg de harina

Envase: Bidón 20 Kg

Megapan-L

Especialmente recomendado para la elaboración de pan crujiente y panes de alta hidratación.

Dosis: 3 - 4 g por 1 Kg de harina

Envase: Bidón 20 Kg





Enzimaticos
Granulado

Granulado

Mejorante de aspecto muy diferente: color tostado y textura microgranulada que no genera polvo, siendo más higiénico y saludable. Muy tolerante a la sobredosificación. Recomendado en la fabricación de panes crujientes, panes hidratados y fermentaciones controladas.

Gb Arte

Gran volumen de los elaborados. Adecuado también para todo tipo de panes, incluso los refinados.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg



Mejorantes

para un pan inigualable

Grasas

Son mejorantes o complementos tradicionales que pueden enriquecer cualquier elaborado y que por su forma grasa aportan suavidad a la miga y a la corteza.





Grasas

Grasas

Gb Luxe

Es un complemento graso que puede utilizarse como mix (añadiendo algo de sal y mejorante) o como complemento. Ideal para vianas, pan de molde y hamburguesa y como reforzante de sabor a las baguettes. Enriquece cualquier elaborado donde se añade. Se obtienen piezas de miga blanca y más jugosas.

Dosis: 10 a 30 g como complemento

Dosis: 30 a 150 g uso único

Envase: Cubo 25 Kg

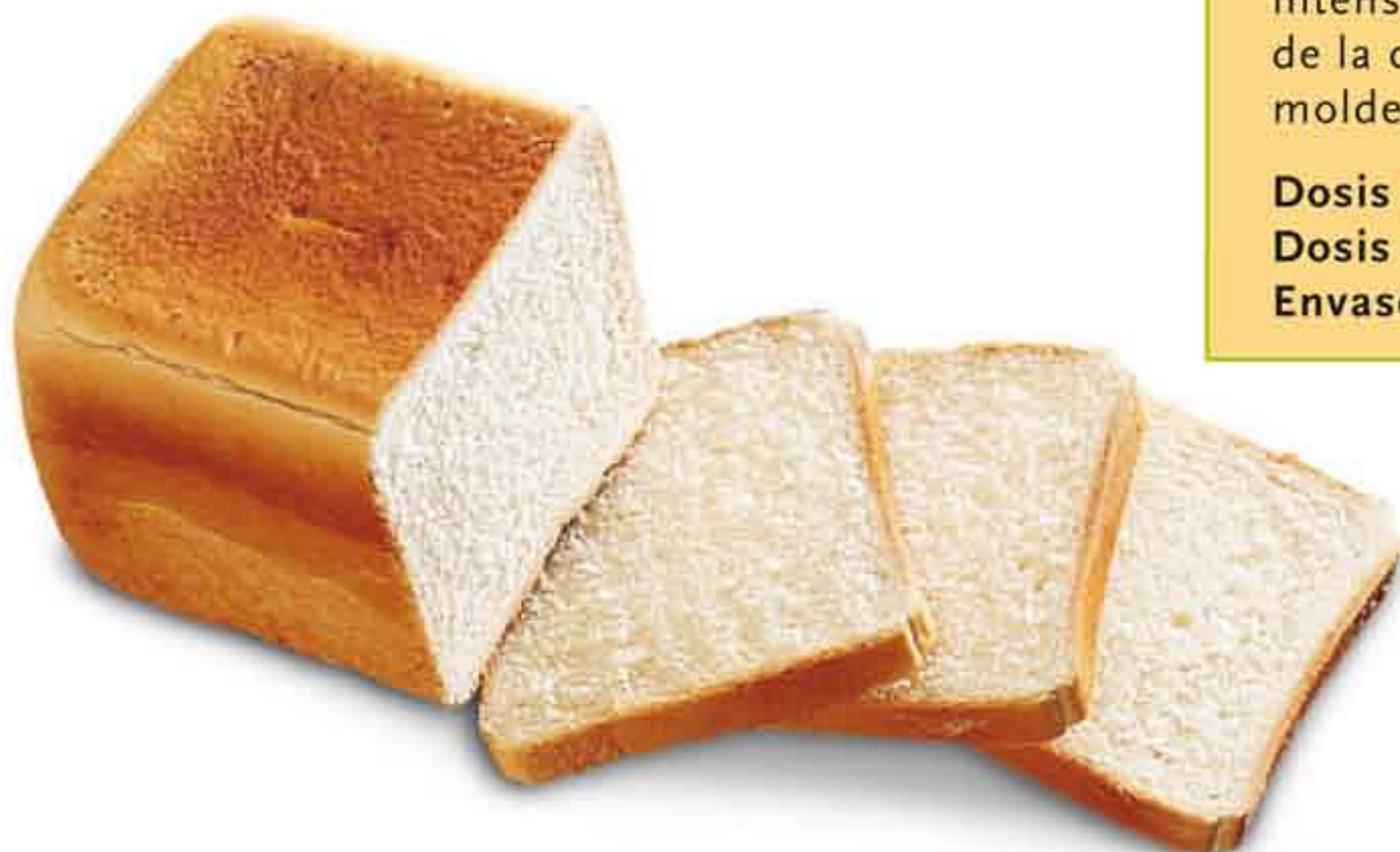
Nutrigras:

Mejorante tradicional adecuado para procesos artesanales de amasados no intensivos. Aumenta ligeramente el color de la corteza. Adecuados para pan de molde y bollería.

Dosis Pan: 5 - 10 g para 1 Kg harina

Dosis Bollería: 5 - 20 g para 1 Kg harina

Envase: Cubo 25 Kg



Mejorantes

para un pan inigualable

Procesos Frío

Para trabajar con cualquier proceso de frío es indispensable utilizar un mejorante específico. Los procesos de frío son muy exigentes y castigan duramente las masas, por tanto los mejorantes son altamente tecnológicos a fin de proporcionar calidad en los elaborados y regularidad y seguridad en los procesos.

En función del momento del proceso de la elaboración del pan en que apliquemos el frío, estaremos aplicando distintas tecnologías de frío y precisaremos de un mejorante específico para cada una de ellas.





Procesos Frío

Congelación **(Masa congelada)**

Frioplus Congelado

Aporta total seguridad al proceso.
Refuerza las redes de gluten de las harinas.
Reactiva las levaduras tras la congelación.
Asegura un resultado óptimo en proceso de descongelación fermentación y cocción.
Aporta mayor volumen.
Adecuado para pan y bollería.

Frioplus Congelado

Dosis Pan: 10 - 15 g para 1 Kg de harina
Dosis Bollería: 10 - 30 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 15 Kg

Fermentación **Controlada y** **Retardada**

Frioplus Control **Frioplus Control Max**

Se caracterizan por:
Optimizar la tolerancia de las masas en fermentación controlada.
Garantizar una corteza sin ampollas.
Proteger las redes de gluten durante los procesos de enfriamiento y calentamiento.
Máximo rendimiento.
Muy buen desarrollo en el horno y volumen de las piezas.

Frioplus Control

Recomendado para fermentaciones controladas de 24 hasta 72h.

Dosis: 8 - 15 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Frioplus Control Max

Adecuado para procesos de fermentación controlada muy exigentes y para procesos de fermentación retardada.

Dosis: 8 - 15 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Pan precocido

Ponemos a su disposición una amplia gama de mejorantes que se adapta perfectamente a las necesidades de su proceso productivo.

Frioplus Precocido Extra

Para procesos artesanales o poco mecanizados. Asegura consistencia y esponjosidad de miga y una corteza bien estructurada. Adaptable a harinas poco tenaces. Buen sabor y aroma

Dosis: 8 - 10 g para 1 Kg de harina
Envase: saco 25 Kg

Frioplus Precocido Industrial

Para procesos altamente mecanizados. Totalmente enzimático, libre de emulgentes, asegurando la obtención de panes de buen sabor, aroma y conservación. Facilita durante todo el proceso la maquinabilidad de las masas, siendo más extensibles sin detrimento de su tolerancia. Garantiza un buen desarrollo en el horno. Muy adecuado para la elaboración de baguettes.

Dosis: 5 - 8 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 kg

Frioplus Fresh

Ideal para elaboraciones precocidas en zonas de baja humedad ambiental y elaboraciones de pan precocido que puedan ser almacenadas, evitando que se seque con facilidad. Especialmente indicado para aumentar la frescura en el pan precocido. Buen comportamiento en procesos mecanizados. Se adapta perfectamente a todo tipo de harinas. Asegura consistencia y esponjosidad de miga y una corteza bien estructurada en el precocido. Buen sabor y aroma. Buen desarrollo en el horno

Dosis: 10 - 20 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg





Procesos Frío

Maxipan Top

Mejorante completo que puede utilizarse en un amplio número de procesos de panificación: pan precocido, fermentación controlada y retardada, bollería congelada, pan congelado y en pan directo. Puede utilizarse con cualquier tipo de harinas. Se caracteriza por dar una masa plástica, extensible, de gran absorción y sin pegajosidad. Se obtienen panes de gran volumen y con una corteza muy fina.

Dosis:

Pan precocido congelado:
6 -10 g para 1 Kg de harina

Masas congeladas:
10 -15 g para 1 Kg de harina

Fermentación controlada:
8 -12 g para 1 Kg de harina

Fermentación retardada:
8 -12 g para 1 Kg de harina

Pan fermentado congelado:
8 -15 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg

Lecicontrol

Mejorante con lecitina todoterreno: pan directo, precocido... Excelentes resultados en procesos de precocido congelado. Alta rentabilidad. Buena extensibilidad de las masas. Pan de corteza fina, buen volumen y greña. Ayuda a alargar la vida del elaborado final.

Dosis: 5 - 7 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg





Frioplus Cocción Total

Pan precocido primera cocción reducida. Se reduce el tiempo de la primera cocción para obtener un pan con mejores propiedades de frescura. El pan obtenido es más jugoso y aguanta fresco durante más tiempo. Al congelarlo, el pan no se descascarilla, ni se reseca.

Dosis: 15 - 25 g por 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Total B

Pan precocido para segunda cocción reducida y precocido total (consumo directo). Su especial composición favorece la formación de la corteza más rápido de lo habitual. Acelera la toma de color de la corteza, permitiendo con el mismo tiempo obtener un pan de un aspecto finalizado. Su corteza además de fina y brillante, es más resistente al descascarillado. Miga con mayor jugosidad y con ligera sensación de humedad, aportando frescura.

Dosis: 15 - 20 g por 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg



Mejorantes
para un pan inigualable

Especial ternura y larga conservación

Aumentar la ternura y alargar la conservación del pan y la bollería siempre han sido objetivos para los productos frescos y, especialmente, para los elaborados envasados.

Go Plange



Especial
ternura y larga
conservación



Gb Bollopan

Para pan y bollería
fresca

Gb Bollopan

Especialmente indicado para bollería fermentada y para masas de pan ricas en grasas y azúcares.

Dosis Pan: 10 - 15 g para 1 Kg de harina

Dosis Bollería: 20 - 25 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 10 Kg

Softplus

Para pan y bollería
envasados

*¡Solicite nuestro
recetario especial
Softplus!*

Softplus

Aporta gran ternura a la miga. Se obtiene una miga blanca, de alveolo cerrado, con una estructura consistente que evita hundimientos y se recupera perfectamente tras presionar. Es ideal para utilizarlo en panes envasados de larga duración y para elaboraciones ricas en grasa y azúcar de duración indeterminada. Puede perfectamente aplicarse en elaborados de corta vida y en bollería congelada aportando mayor ternura a los elaborados.

Dosis: 10 - 20 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 10 Kg



Mejorantes
para un pan inigualable

Masas madres, saborizantes y correctores

Masas Madres

Los sustitutos de masas madres permiten elaborar pan de alta calidad, aportando todas las ventajas de una masa madre natural sin sus inconvenientes. Se caracterizan por su gran tolerancia que aportan a temperaturas altas, garantizando seguridad y regularidad en los elaborados, aportando mayor desarrollo a los elaborados y resaltando el aroma y el sabor del pan.

Go Plange



Masas madres,
saborizantes y
correctores



Polvo

Base Blanca Total

También actúa como corrector de las harinas. Muy conveniente en caso de problemas de degradación de harina. Su contenido en lecitina, le aporta un bouquet artesano a los elaborados.

Dosis: 10 - 15 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Base Blanca

Es el sustituto de masa madre por excelencia. Es muy versátil en todo tipo de procesos: automatizados, fermentación controlada y congelación. Amplio abanico de aplicaciones, pudiéndose utilizar en bollería y en pan precocido.

Dosis: 8 - 10 g para 1 Kg de harina
Envase: saco 25 Kg

Pívorot Final

Gran seguridad y economía. Bueno contra la degradación. Aplicable a harinas flojas.

Dosis: 10 - 20 g para 1 Kg de harina
Envase: saco 25 Kg





**Masas madres,
saborizantes y
correctores**

Líquido

Masaferm-L

Es un preparado de masa madre con todas sus cualidades. Al ser líquido facilita la mezcla de ingredientes. Mejora el rendimiento de los procesos. Al no generar polvo es más higiénico y saludable. Confiere un excelente sabor y aroma al pan y alarga la conservación de los elaborados.

Dosis: 0,5 - 1% para 1 Kg de harina

Envase: Bidón 10 Kg

Saborizantes

Gb Savouring

Mejorante potenciador del sabor con masa madre natural que aporta al pan todas las cualidades del pan tradicional. Mejora el aroma, las características de la corteza y la miga y aumenta la conservación de los elaborados.

Dosis: 15 - 20 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 20 Kg

Correctores

Energie-5

Corrector de harinas concentrado. Corrige las deficiencias de las harinas. Aumenta la fuerza de las masas. Adecuado para elaboración de masas madres y elaboración de pan artesano.

Dosis: 0,15 - 0,50 g para 1 Kg de harina

Envase: Cubo 2 Kg



Mejorantes

para un pan inigualable

vivo

El respeto por el pan

Recuperar sabores casi olvidados...
disfrutando del placer de degustar un buen pan,
de sus aromas... lentamente, en compañía...

Valoramos nuestras raíces y preservamos nuestras
tradiciones, combinándolas con técnicas actuales,
así es como nace...

vivo : nuestro secreto mejor guardado.



Go Plange



vivo

VIVO Il Lievito Naturale

Un pan que recuerda a los panes de antaño y que se elabora artesanalmente

*Para mayor información
Solicitar catálogo específico Vivo*

Vivo Il Lievito Naturale

Es un producto en polvo obtenido a partir de una madre que lleva refrescándose diariamente durante más de 100 años. Sus ingredientes seleccionados permiten sustituir la masa madre tradicional, con resultados espectaculares. Permite elaborar delicioso pan SIN mejorante, con mínima cantidad de levadura y mediante un proceso tradicional. Se obtiene un pan de altísima calidad tanto a nivel de crujencia como de sabor. Se puede utilizar en todo tipo de panes. Un pan que recuerda a los panes de antaño y que se elabora artesanalmente.

Dosis: 5 -10 % sobre la harina
Envase: Saco 10 Kg





vivo

Gb Universo Biga

**Permite elaborar pan de
calidad suprema de una
forma ágil**

*Para mayor información
Solicitar catálogo específico Vivo*

Gb Universo Biga

Mejorante en polvo para pan artesano tradicional que incorpora VIVO II Lievito Naturale en su interior. Permite elaborar pan de calidad suprema de una forma ágil. Se obtiene pan con el mejor sabor y aroma. Gran desarrollo. Se consigue un elaborado final con un aspecto muy atractivo.

Dosis: 2 -3 % sobre el peso de la harina
Envase: Saco 15 Kg



Go Plange 🍌





Gb Plange