

Catálogo de Productos



CINTA **ROJA**

Experiencia Global
Conocimiento Local

AB | **MAURI**



Hablar de Cinta Roja ha sido, desde hace más de 80 años, hablar de una de las mejores levaduras para panadería de España.

Hoy seguimos ayudándonos de una avanzada tecnología y un alto nivel de profesionales, para entender y desarrollar aquello que usted busca en sus procesos y en sus productos acabados. En sus manos tiene el fruto de un nuevo trabajo bien hecho, porque además de levadura, ofrecemos ingredientes para panificación: mejorantes y mixes con la calidad que busca.

No olvide que nos diferencia el asesoramiento y apoyo que nuestros técnicos le pueden prestar. Acérquese a nuestro equipo de profesionales y a nuestra red de distribución. Continúe conociendo Cinta Roja y siga creciendo con nosotros.



"... además de levadura,
ofrecemos ingredientes
para panificación."



El complemento ideal
para nuestros productos,
son nuestras levaduras.

CINTA
ROJA

Le ofrecemos levadura para tiempos de fermentación medios y largos, para bollería, para masas azucaradas, levadura seca activa instantánea, levadura seca inactiva, levadura fresca prensada, granulada y líquida, en el formato que mejor se adapta a sus necesidades.



Nuestras marcas de levadura

CINTA
ROJA

mauri

EUROPA

Craftmann's



AB | **MAURI**

Mejorantes

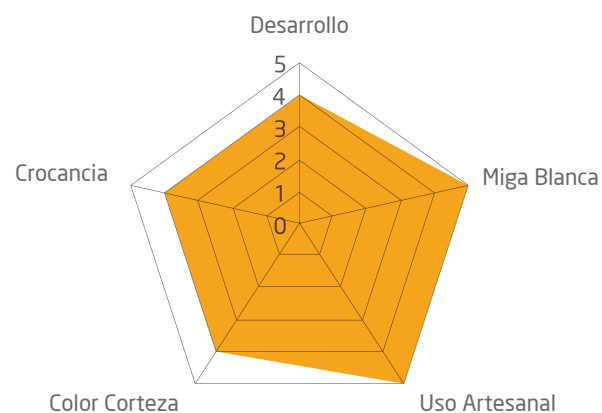
Sur
Bonus
Jet
Plus
Más Plus
Lecimás
Artesana
Star
Enzimás
Fermcontrol
Friomás Pre
Friomás Pre GT



Sur Base Data

Un mejorante POLIVALENTE para uso en pan, panes especiales y bollería. Nuestro mejorante SUR es idóneo para PROCESOS DIRECTOS. Aportará un correcto color al producto. Con un muy buen desarrollo y crocancia. Óptimo para uso artesanal.

	
Dosificación	Embalaje
 6 a 10g/kg harina	Saco 20 Kg.
 14 a 16g/kg harina	

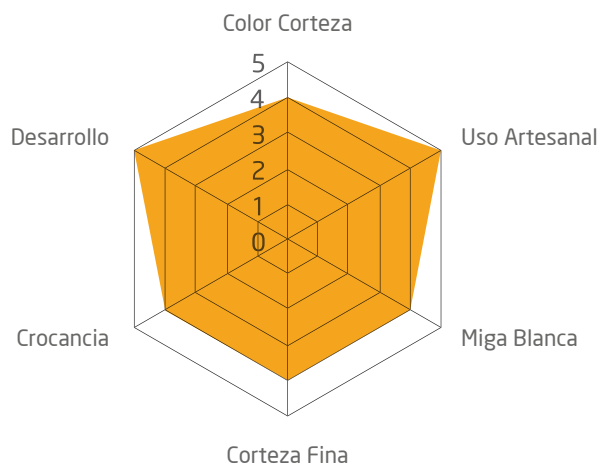




nuevo

Bonus Base Data

Si necesita un mejorante SEMICONCENTRADO entre 4 y 6 gramos, de ALTO RENDIMIENTO, pruebe nuestro nuevo BONUS. Aportará un buen color y una fina corteza, además de un notable desarrollo, crocancia y miga blanca en sus elaboraciones. Óptimo para uso artesanal.



 Dosificación	 Embalaje
 4 a 6g/kg harina	Saco 20 Kg.
 6 a 10g/kg harina	

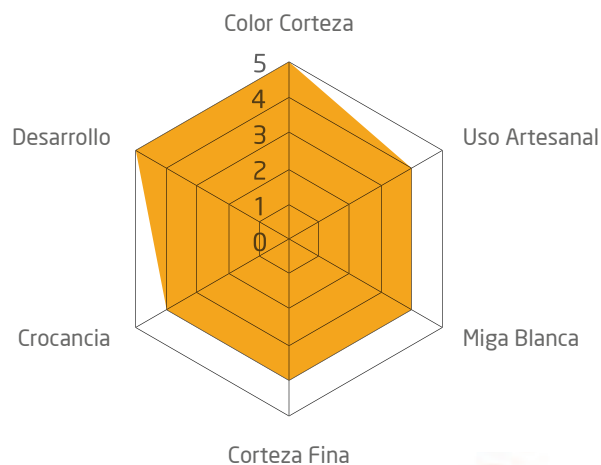




Jet Base Data

Si necesita un mejorante SEMICONCENTRADO de alto rendimiento, con una gran respuesta en procesos mecanizados para pan, panes especiales y bollería, pruebe nuestro mejorante JET. Aportará un color óptimo y una corteza fina, además de lograr un NOTABLE DESARROLLO, crocancia y miga blanca en sus elaboraciones.

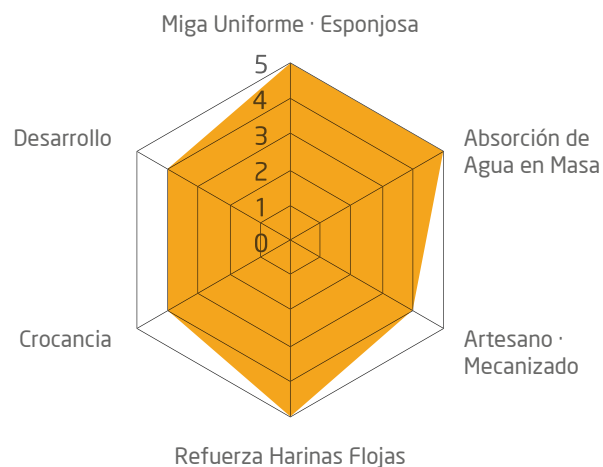
	
Dosificación	Embalaje
 5 a 8g/kg harina  12 a 14g/kg harina	Sacos 10 y 20 Kg.





Plus Base Data

Consiga la mejor tolerancia en procesos mecanizados. PLUS es nuestro mejorante CONCENTRADO de alto rendimiento para pan, panes especiales y bollería. Le permitirá conseguir el mejor REFUERZO PARA HARINAS FLOJAS y la mejor absorción de agua en masa. Descubra su sorprendente miga uniforme y esponjosa y consiga un notable desarrollo y crocancia. Nuestro mejorante PLUS es óptimo en procesos artesanos y mecanizados.



	
Dosificación	Embalaje
 3 a 5g/kg harina  7 a 8g/kg harina	Sacos 5, 10 y 20 Kg.

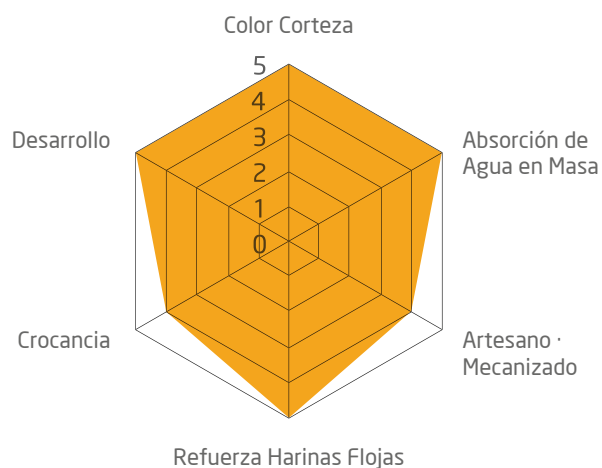




Más Plus Base Data

MÁS PLUS, el mejorante de los mejorantes: un EXCLUSIVO MEJORANTE CONCENTRADO UNIVERSAL de alto rendimiento para pan, panes especiales y bollería. Consiga el color más atractivo, a la par que refuerza harinas flojas. Sorpréndase con su volumen y con su capacidad de absorción de agua en masa. Magnífico resultado en crocancia. Mejorante óptimo para procesos artesanos y mecanizados.

	
Dosificación	Embalaje
 3 a 5g/kg harina  5 a 8g/kg harina	Sacos 10 Kg.



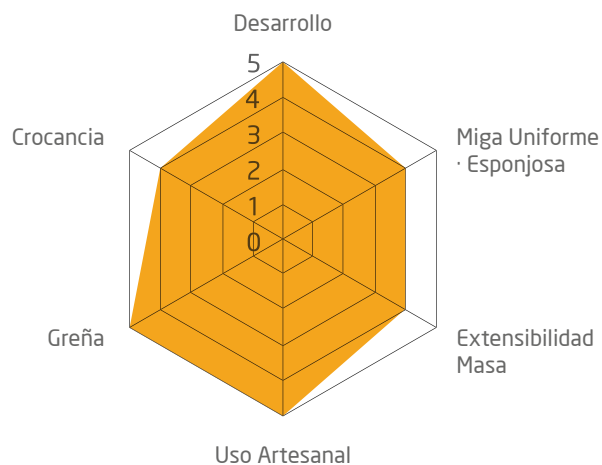


nueva
fórmula

Lecimás Base Lecitina

Compruebe su incomparable tolerancia artesanal, desarrollo y greña que puede conseguir en sus productos, con nuestro mejorante LECIMÁS. Le permitirá trabajar con una buena extensibilidad de la masa. Conseguirá una miga uniforme y esponjosa, y una notable crocancia.

Éste es su mejorante para PANES DE MIGA DURA, y también para otros panes especiales y bollería.



	
Dosificación	Embalaje
 6 a 10g/kg harina	Saco 20 Kg.
 14 a 16g/kg harina	

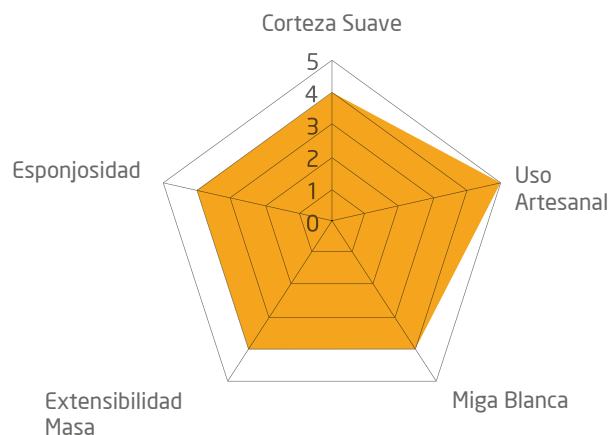




Artesana

Compruebe todo lo que nuestro mejorante ARTESANA puede aportar a su PAN ARTESANAL. Logrará una masa homogénea y extensible, y una llamativa esponjosidad y corteza suave. Es un mejorante idóneo para pan y panes especiales.

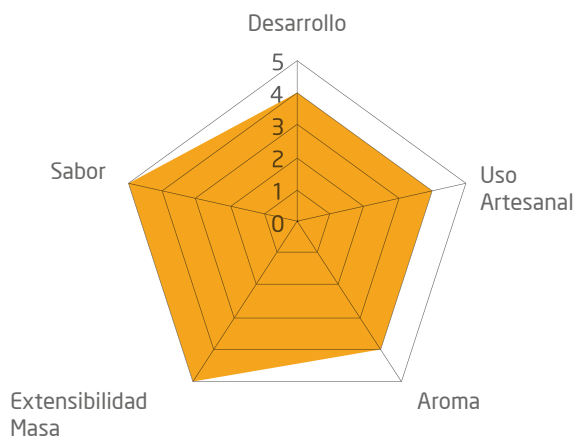
	
Dosificación	Embalaje
 6 a 10g/kg harina	Saco 20 Kg.





Star

Si necesita un SUSTITUTO DE MASA MADRE en polvo, nuestro STAR es la apuesta más segura. Dé una sorprendente extensibilidad a la masa y consiga todo el SABOR y desarrollo en su pan. Mejorante idóneo para uso artesanal.



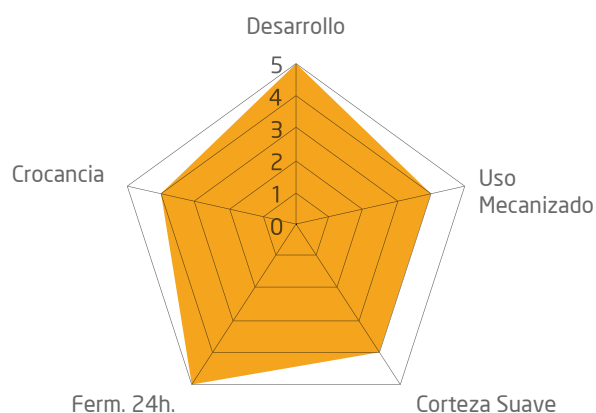
	
Dosificación	Embalaje
 8 a 15g/kg harina	Saco 20 Kg.





Fermcontrol

Confíe en nuestro mejorante FERMCONTROL, para obtener el mejor resultado, tras una FERMENTACIÓN CONTROLADA de 24h. Nuestro mejorante SEMICONCENTRADO de alto rendimiento le dará la MÁXIMA TOLERANCIA a sus productos, además de un volumen óptimo y una corteza crujiente. Un mejorante idóneo en procesos mecanizados.



	
Dosificación	Embalaje
 4 a 6g/kg harina  6 a 9g/kg harina	Saco 20 Kg.



Mixes Pan

Mix Baguette

Mix Chapata Blanca

Mix Chapata Color

Mix Pan de Molde

Mix Rústico

Mix Multicereal

Mix Centeno

Mix Soja

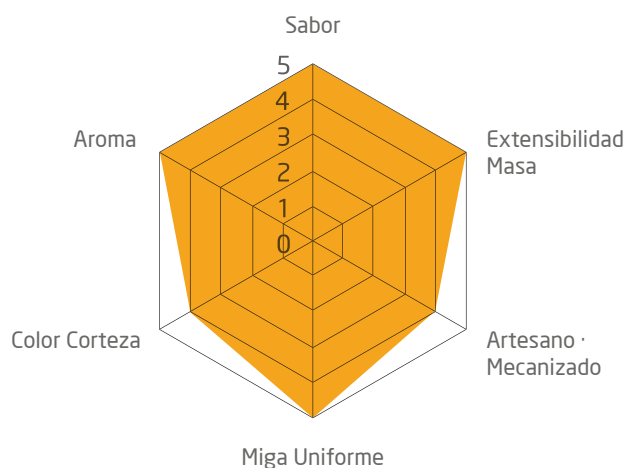
Mix Integral



Mix Baguette

Pruebe nuestro MIX BAGUETTE y sorpréndase con la gran extensibilidad que aporta a la masa. Consiga el auténtico SABOR y AROMA a BAGUETTE, además de un color óptimo de corteza y una miga uniforme. Nuestro Mix Baguette se adapta perfectamente a procesos artesanos así como mecanizados.

	
Dosificación	Embalaje
4% 	Saco 20 Kg.



Baguette

La baguette es un formato de pan de origen francés, característico por su forma alargada y su corteza fina y crujiente.



Aplicación Recomendada

RECETA BASE

Ingredientes

- Agua 6 L.
- Sal 200 g.
- Harina media fuerza 10 Kg.
- Mix Baguette 4% 400 g.
- Levadura ABMauri 200 g.



1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y elástica.



2. Temperatura final de amasado 23 - 25°C.



3. Dividir en piezas de 270g. Reposo en bola 10 - 15 min.



4. Fermentación 2 horas a 26 - 28°C y 75% humedad.

5. Cocción con vapor 25 min. a 200°C.

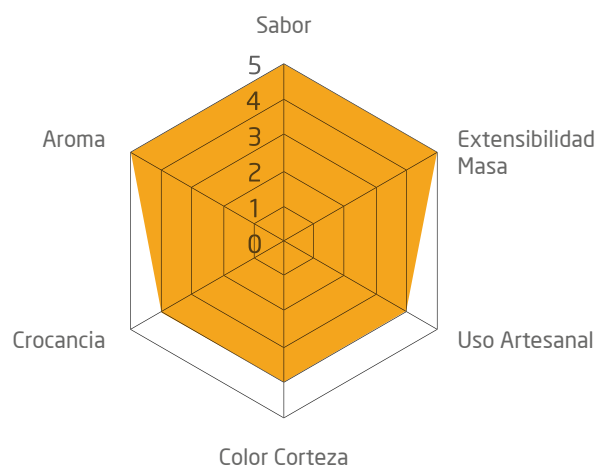




Mix Chapata Blanca

Si quiere elaborar la tradicional chapata blanca con su EXQUISITO SABOR y AROMA, pruebe nuestro MIX CHAPATA BLANCA. Le aportará una muy buena extensibilidad en la masa, un buen color y una corteza muy crujiente. Nuestro Mix Chapata Blanca se adapta perfectamente a procesos artesanos así como mecanizados.

	
Dosificación	Embalaje
50% 	Saco 20 Kg.



Chapata Blanca

La chapata, original de Italia, se ha popularizado en la última década en Europa.

Este pan blanco con aspecto rústico y corteza muy crujiente, tiene una miga de alveolado grande e irregular y un agradable aroma y sabor, fruto de un largo proceso de fermentación.



Aplicación Recomendada

RECETA BASE

Ingredientes

- Agua 14 a 15 L.
- Harina media fuerza 10 Kg.
- Mix Chapata Blanca 50% 10 Kg.
- Levadura ABMauri 600 g.



1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y elástica.



2. Temperatura final de amasado 24 - 26°C.

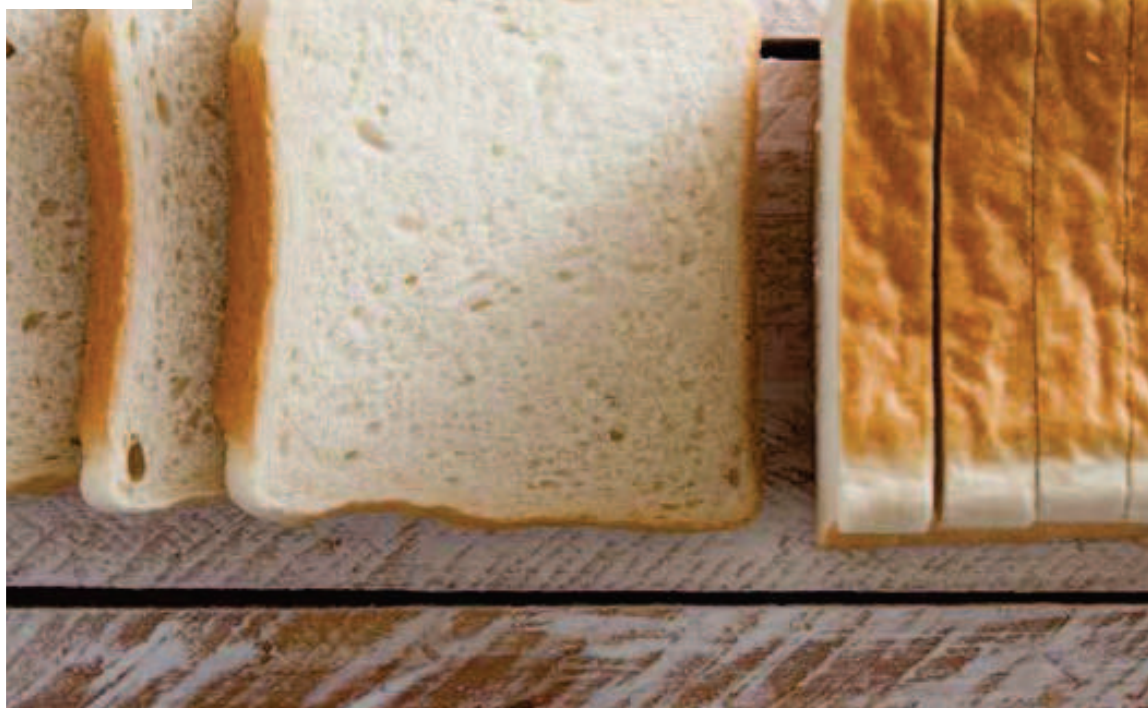


3. Reposo en bloque de masas de 8 Kg. 60 - 70 min.



4. Fermentación 25 min. a 27°C y 70% humedad.

5. Cocción con vapor 40 min. a 190°C.



Mix Pan de Molde

Le sorprenderá el extraordinario rendimiento, sabor y aroma de nuestro MIX PAN DE MOLDE. Su masa tiene una excelente extensibilidad y un alto NIVEL DE CONSERVACIÓN. Idóneo para uso artesanal o mecanizado.

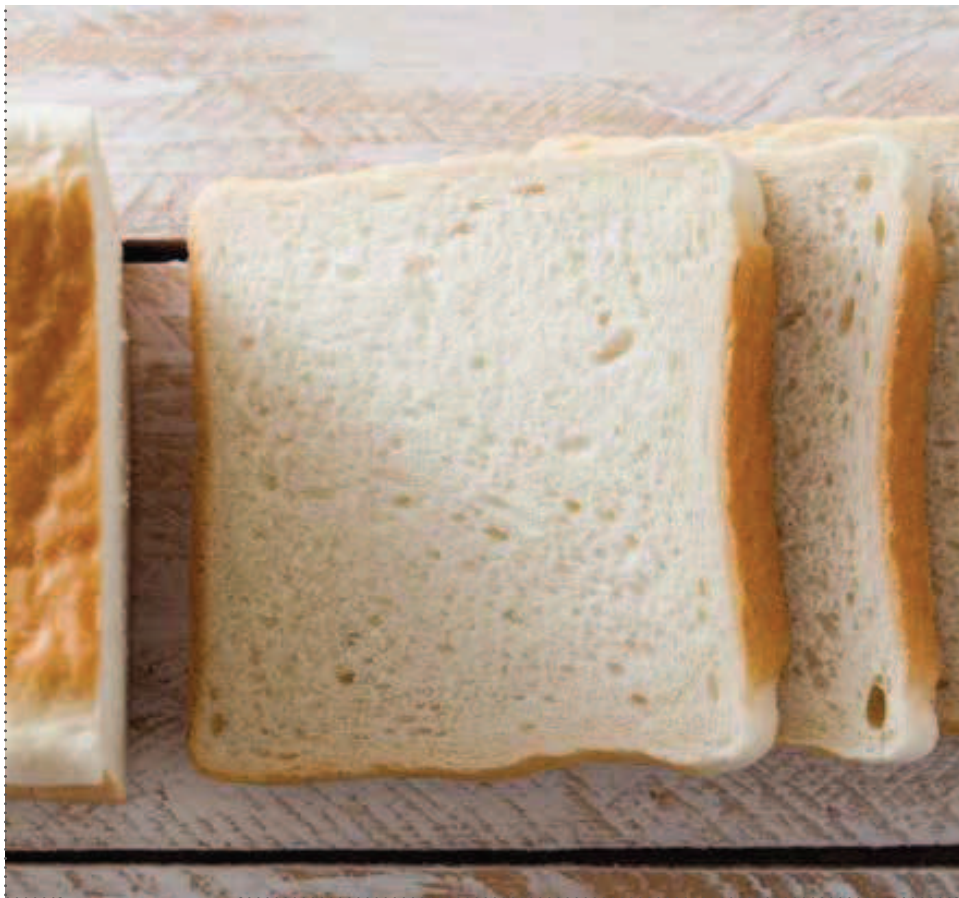
	
Dosificación	Embalaje
25% 	Saco 20 Kg.



Pan de Molde

El pan de molde es de origen inglés y se caracteriza por tener una textura muy blanda y una ternura que facilita que se conserve mucho más tiempo que la de cualquier otro pan.

Muy recomendable en meriendas infantiles y como base para canapés.



Aplicación Recomendada

RECETA BASE

Ingredientes

- Agua 6 L.
- Harina de fuerza 7,5 Kg.
- Mix Pan de Molde 25% 2,5 Kg.
- Levadura ABMauri 400 g.



1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y elástica.



2. Temperatura final de amasado 28°C.



3. Reposo en bola 15 min.



4. Fermentación 60 min. a 35°C y 80% humedad.



5. Cocción con vapor de 23 a 40 min. (según tamaño) a 200°C.



CINTA ROJA



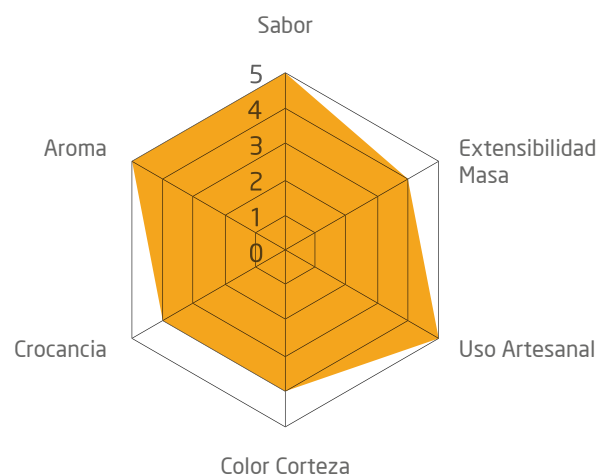
nuevo

Mixes Pan Rústico

Mix Rústico

La mejor opción para obtener el pan de siempre. Su TRADICIONAL AROMA y SABOR harán de sus elaboraciones un delicioso manjar. Compruebe la buena extensibilidad de la masa, color y crocancia que aporta nuestro nuevo MIX RÚSTICO.

	
Dosificación	Embalaje
25% 	Saco 20 Kg.



Rústico

El pan rústico es un pan de estilo artesanal con un exterior crujiente y un sabor y aroma a los panes de toda la vida.

Los medios actuales permiten realizar estas especialidades de una forma cómoda y sencilla.

El pan rústico, el pan de siempre.



Aplicación Recomendada

RECETA BASE

Ingredientes

- Agua 6,2 L.
- Harina media fuerza 7,5 Kg.
- Mix Rústico 25% 2,5 Kg.
- Levadura ABMauri 370 g.



1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y extensible. (Amasadora en espiral: 2 min. velocidad lenta + 7 min. velocidad rápida.)
2. Temperatura final de amasado 25°C.
3. Reposo en bloque 15 min.
4. Reposo en bola 5 min. (350g masa x unidad.)
5. Fermentación 60 min. a 28°C y 80% humedad.
6. Cocción (Horno rotativo) con vapor 30 min. a 195°C (2 seg. vapor a inicio).

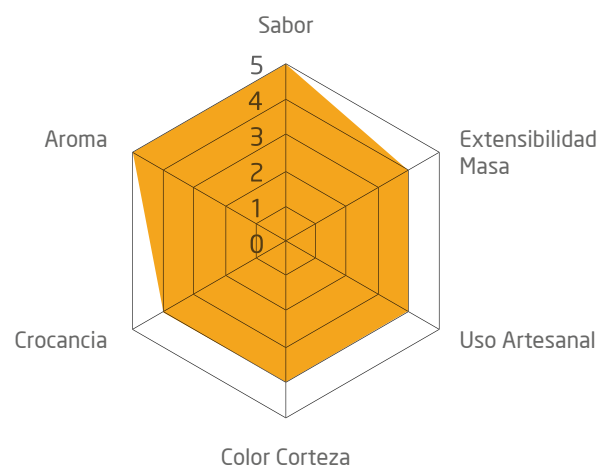




Mix Centeno

Pruebe el MIX DE CENTENO que le ofrecemos y aproveche el alto nivel en hierro y BAJO NIVEL EN GRASAS que este cereal le da a sus elaboraciones. Destaca el SABOR y AROMA que aportará a sus panes, sumado a un buen color, crocancia y extensibilidad de masa. Idóneo para uso artesanal.

	
Dosificación	Embalaje
50% 	Saco 20 Kg.



Centeno

El pan elaborado con harina de centeno contiene menos gluten, lo que hace que se levante menos en el proceso de fermentación, comparado con los panes elaborados con harinas de trigo. Por esta razón parecen “más densos” y al hornearlos adquieren una miga oscura.

El pan de centeno, es el complemento ideal para favorecer el tránsito intestinal.



Aplicación Recomendada

RECETA BASE

Ingredientes

- Harina de fuerza 10 Kg.
- Mix Centeno 10 Kg.
- Agua 12 L.
- Levadura ABMauri 600 g.



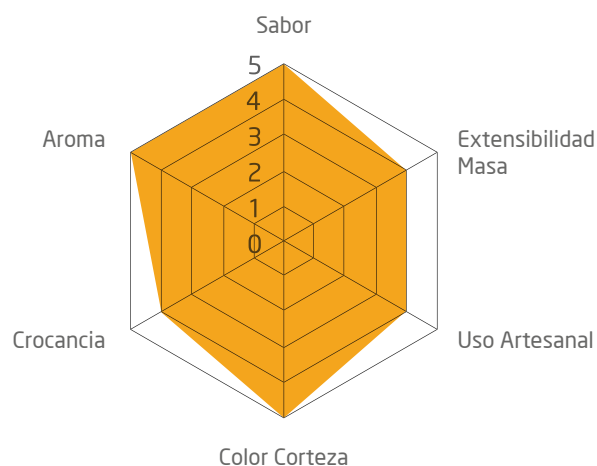
1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y extensible.
2. Temperatura final de amasado 24 - 26°C.
3. Reposo en bloque 10 min.
4. Reposo en bola 10 min.
5. Fermentación 65 min. a 28°C y 80% humedad.
6. Cocción con vapor 35 min. a 200°C.



Mix Soja

Si busca un pan con un buen equilibrio entre SABOR y SALUD pruebe nuestro MIX SOJA, porque además de las numerosas PROTEÍNAS, conseguirá un asombroso aroma y color en sus panes, así como también una notable crocancia y una buena extensibilidad de la masa. Idóneo para uso artesanal.

	
Dosificación	Embalaje
50% 	Saco 20 Kg.



Soja

El pan hecho con harina de soja aporta un gran valor nutricional. La soja es la legumbre por excelencia por su alto contenido en proteínas, fibra y sales minerales, que ayuda a cuidar la salud y a prevenir el colesterol y la osteoporosis en los adultos, así como los síntomas adversos asociados a la menopausia en mujeres.

El pan de soja, una fuente de salud.



Aplicación Recomendada

RECETA BASE

Ingredientes

- Harina media fuerza 10 Kg.
- Mix Soja 10 Kg.
- Agua 12 L.
- Levadura ABMauri 600 g.



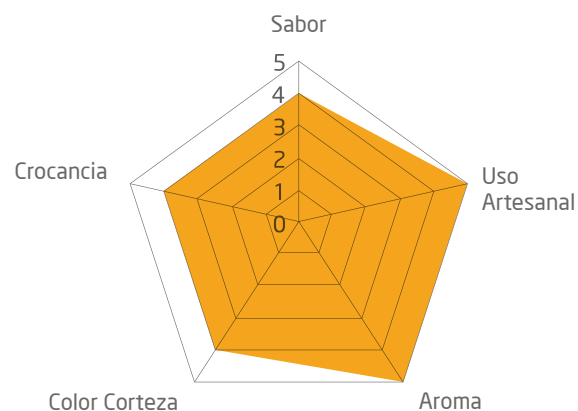
1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y extensible.
2. Temperatura final de amasado 24 - 26°C.
3. Reposo en bloque 5 min.
4. Reposo en bola 15 min.
5. Fermentación 65 min. a 28°C y 80% humedad.
6. Cocción con vapor 29 min. a 210°C.



Mix Integral

Sáquele el mejor partido a nuestro MIX INTEGRAL, el cual le permite ofrecer una DIETA EQUILIBRADA y SALUDABLE, al mismo tiempo que aporta un buen sabor, crocancia y color en sus panes integrales. Idóneo para uso artesanal.

	
Dosificación	Embalaje
50% 	Saco 20 Kg.



Integral

El pan integral está compuesto de harina no refinada que contiene más salvado que las harinas usadas en la elaboración de panes de miga blanca. Esto permite conseguir una dieta equilibrada y saludable que proporciona importantes beneficios a nuestra salud.

El pan integral, porque nos importa tu salud.



Aplicación Recomendada

RECETA BASE

Ingredientes

- Agua 12 L.
- Harina media fuerza 10 Kg.
- Mix Integral 50% 10 Kg.
- Levadura ABMauri 600 g.



1. Amasar todo hasta conseguir una masa fina y elástica.



2. Temperatura final de amasado 27°C.



3. Reposo en bola 15 min.



4. Fermentación 70 min. a 28°C y 80% humedad.

5. Cocción con vapor de 25 a 40 min. (según tamaño) a 200°C.





CINTA ROJA



Atención al Cliente

902 360 677

pedidos@abmauri.com

AB | MAURI