



*Tradiferm*TM
CARÁCTER ARTESANO



AB | MAURI

Global
Expertise
Local
Knowledge

**We Know
Baking!**



“Innovación, tecnología y tradición al servicio del cliente.”

Con más de 100 años de experiencia, clientes en más de 70 países y más de 40 fábricas, AB Mauri es uno de los mayores fabricantes del mundo de levaduras e ingredientes de panificación y pastelería.

AB Mauri aporta al sector la experiencia y la capacidad tecnológica que nuestros científicos e investigadores desarrollan día a día.

Nuestro centro de I+D ha desarrollado más de 1.400 cepas que nos avala como líderes en la producción de levadura, creando productos adaptados a las necesidades específicas de los mercados.

El reconocimiento internacional de AB Mauri, fruto del compromiso con los programas de investigación nos ha permitido aportar a la industria de la alimentación nuestro profundo conocimiento.

Clientes satisfechos en todo el mundo confían y usan nuestros productos cada día.

AB | MAURI

Part of the ABF Group



Efectos y tipos de Levadura en la panificación.

La levadura de panificación es un ser vivo formado por una única célula, incluido en el grupo de los HONGOS Y LEVADURAS.

De lo pequeño de su tamaño, nos da idea el hecho de que en un gramo de levadura prensada fresca encontremos hasta diez millones de células individuales.

Efectos.

La levadura provoca diferentes efectos relevantes durante la fermentación como:

- Producción de gas (CO₂).
- Maduración y desarrollo de la masa.
- Aromas y sabores característicos del pan.

La levadura puede ver afectado su poder de fermentación por condiciones ajenas a la propia levadura:

- Temperatura de la masa.
- Porcentaje de sal en la masa.
- Otros ingredientes de la masa (azúcar, grasas, conservantes).
- La calidad de las harinas.

Tipos.

Las levaduras comercializadas en la actualidad se presentan en los siguientes formatos:

- Levadura crema.
- Levadura prensada.
- Levadura seca activa.



Las levaduras

Levadura estándar.

- Panificación tradicional.
- Adaptada al ritmo del obrador artesano.
- Tiempos de fermentación de medios a largos.
- Excelente en elaboraciones de bollería con un contenido de azúcar inferior al 8% sobre harina.
- Adecuada para la elaboración de masa congelada.

Levadura fresca alta actividad.

- Resiste al rápido ritmo de la elaboración industrial, manteniendo el rendimiento fermentativo.
- Para elaboraciones que necesitan tiempos de fermentaciones cortos.
- Se adapta a procesos de bollería en elaboraciones que contengan hasta un 8% de azúcar sobre harina.

Levadura fresca de masas azucaradas.

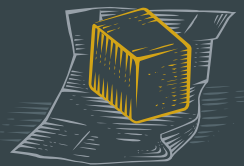
- Levadura de última generación, adaptada al mundo de la bollería fresca y congelada.
- Para elaboraciones con contenidos entre el 10 y el 30% de azúcar.
- Perfecta para elaboraciones que incluyen grasas, huevo o leche.
- Adecuada para la elaboración de masa congelada.

*...cuando pensamos
en levadura tradicional,
pensamos en Tradiferm™*



Vuelta al origen, a lo natural y al proceso artesanal.

TradifermTM
CARÁCTER ARTESANO



Levadura prensada para la elaboración de pan, especialmente indicada para procesos lentos, para potenciar las cualidades naturales del pan, independientemente del grado de mecanización.


Un ingrediente que recupera la tradición.

Un producto especialmente indicado para la elaboración de:

- Masas hidratadas.
- Baguette (procesos que exigen masas extensibles).
- Fermentaciones en bloque.
- Masas laminadas.
- Masas refinadas

Principales características.

- Su actividad controlada permite una mejor manipulación de las masas durante las fases de amasado, reposo y formado.
- Mejor comportamiento en fermentaciones largas (más de 120 minutos), donde se busca potenciar el aroma natural del pan.
- Especialmente adecuada para el verano y/o temperaturas elevadas.
- Ideal para la preparación de masas madre y prefermentos.
- Adecuada para la elaboración de masa congelada.



*Vuelve el
pan de siempre,
con sabor,
crujiente,
con aroma...
tradicional.*

*Olor a pan recién hecho, un aroma que nos transporta a la infancia,
una sensación olfativa que trae a nuestro paladar
el sabor del auténtico pan tradicional.*

Para más información:

AB MAURI SPAIN, S.L.

C/ Levadura, 5

14710 Villarrubia - Córdoba

Tel. 902 360 677 - 957 327 001

pedidos@abmauri.com

www.abmauri.es

TradifermTM
CARÁCTER ARTESANO



AB | MAURI