



Gb Top Clean

*El Rey de nuestros mejorantes
llega ahora con su versión Clean Label*

gb Plange 



Dosis de uso : 3-4 g para 1 kg de harina
Presentación: Saco de 20 kg

Receta recomendada

INGREDIENTES

Harina panadera	10 kg
Agua	5,8 l
Levadura fresca AB Mauri	300 g
Sal	180 g
Gb Top Clean	30-40 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes hasta obtener una masa fina y elástica. Temperatura de masa : 22-23°C.

Dividir y bolear piezas.

Reposar durante unos 15 minutos.

Formar piezas según el tipo de elaborado deseado.

Fermentar hasta doblar su volumen a unos 28°C y 75% HR.

Practicar cortes y hornear en función del tamaño de las piezas.



Gb Top Clean

AB Mauri escoge la vía de la innovación y la diferenciación como forma de satisfacer las necesidades del mercado y continuar reafirmando su capacidad de liderazgo, asumiendo así un reto a largo plazo que exige una extrema dedicación y esfuerzo. Orgullosos de nuestra historia y de uno de nuestros productos más emblemáticos de la gama Gb Plange, en el Gb Top Clean convergen tradición, prestigio y continuidad hacia el futuro de la panadería.

Un producto innovador y de alta calidad, que se adapta a las necesidades del panadero y del consumidor de hoy.





Gb Top Clean

- Sin emulgentes.
- Sin antiaglomerantes.
- De gran calidad y tolerancia, se adapta perfectamente a todo tipo de harinas.
- Gran versatilidad: adecuado para todo tipo de procesos (directo, precocido, fermentación controlada y retardada), incluso en los más exigentes y altamente mecanizados.
- Aporta mayor seguridad y regularidad al producto final.
- Corrige la degradación natural de las harinas y equilibra sus posibles deficiencias.
- Aumenta la tolerancia de la masa durante la fermentación.
- Mejora las cualidades plásticas de las masas, facilitando su paso por las máquinas.
- Muy concentrado: alta rentabilidad.
- El producto presenta un color y aroma mucho más natural que los mejorantes convencionales.
- Es menos pulverulento, favoreciendo la higiene y salud en los obradores.
- El producto aparece más suelto, no se apelmaza.
- Excelente volumen, buena greña y corteza crujiente.



Los consumidores demandan cada vez más alimentos auténticos, que generen confianza, dando la espalda a los productos que contienen aditivos químicos o desconocidos. El etiquetado es actualmente un factor clave en la toma de decisiones del consumidor, que busca listas de ingredientes sencillas y sin números E.

AB Mauri sigue apostando por los productos Clean Label, con nuevos ingredientes sostenibles, fiables y, sobre todo, seguros.

AB | MAURI

C/ Levadura, 5
14710 Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677 - 957 327 001
pedidos@abmauri.com | www.abmauri.es