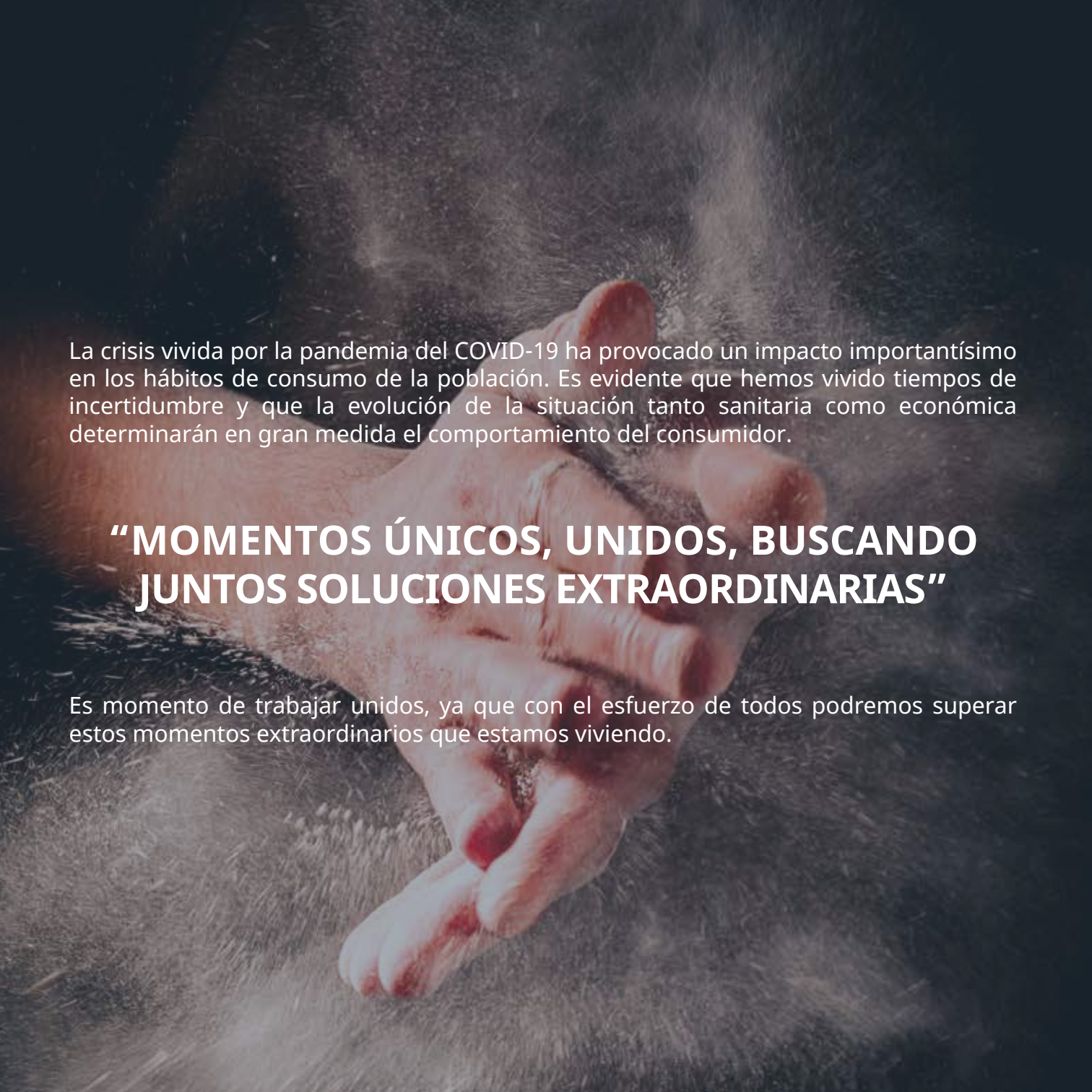
#EstamosContigo
AB | MAURI

#EstamosContigo



La crisis vivida por la pandemia del COVID-19 ha provocado un impacto importantísimo en los hábitos de consumo de la población. Es evidente que hemos vivido tiempos de incertidumbre y que la evolución de la situación tanto sanitaria como económica determinarán en gran medida el comportamiento del consumidor.

“MOMENTOS ÚNICOS, UNIDOS, BUSCANDO JUNTOS SOLUCIONES EXTRAORDINARIAS”

Es momento de trabajar unidos, ya que con el esfuerzo de todos podremos superar estos momentos extraordinarios que estamos viviendo.

En AB Mauri nos sumamos a tu esfuerzo, estando a tu lado, ofreciendo soluciones adaptadas a los nuevos hábitos de consumo, con productos con mayor durabilidad, más tiernos, saludables, de formato más grandes, envasados...

Queremos presentarte una gama completa, con una buena relación calidad-precio. Nuestro principal objetivo: ayudarte a ti y a tus clientes a superar esta situación.

X-tra

UNA GAMA EXTRAORDINARIA

Soluciones

TODO TIPO DE PROCESOS

X-TRA UNIVERSAL
X-TRA CLEAN

FERMENTACIÓN CONTROLADA

X-TRA CONTROL

PRECOCIDO

X-TRA PRECO
X-TRA FRESH
TOTAL B4

COMPLEMENTO

SOFT BREAD NATURE

MIXES

PREMIX MULTISEED
PREMIX BUN
PREMIX CLASSIC

#EstamosContigo

¡Si lo que buscas es rentabilidad!

TODO TIPO DE PROCESOS

X-TRA UNIVERSAL · *Pan y panes especiales.*

CARACTERÍSTICAS

Mejorante que aporta tolerancia y masas de fácil manipulación, incluso en aquellas masas más hidratadas. Buenos resultados en fermentación controlada. Tolera bien los procesos mecanizados. Excelente desarrollo.

Añadir X-TRA UNIVERSAL en la amasadora junto con el resto de ingredientes.

4-8 g para 1 kg de harina

15 kg

9 meses

X-TRA CLEAN · *Pan, panes especiales y bollería.*

CARACTERÍSTICAS

Permite realizar elaborados de pan y bollería sin tener que declarar ningún aditivo. Se adapta a todo tipo de harinas y procesos. Apto para realizar procesos de precocido. Muy adecuado para elaborar panes tradicionales y rústicos. Pan de aspecto natural, corteza dorada y crujiente. Miga alveolada y suave. Mayor tiempo de conservación del elaborado con relación a mejorantes tradicionales. Ideal en todos aquellos elaborados en que se quiera realzar las cualidades naturales del pan.

Añadir X-TRA CLEAN en la amasadora junto con el resto de ingredientes.

4-8 g para 1 kg de harina

15 kg

9 meses

#EstamosContigo

¡Adapta tu producción a la demanda!

FERMENTACIÓN CONTROLADA

X-TRA CONTROL · *Procesos de fermentación controlada y retardada.*

CARACTERÍSTICAS

Optimiza la tolerancia de las masas en fermentación controlada. Garantiza una corteza sin ampollas. Protege las redes de gluten durante los procesos de enfriamiento y fermentación. Muy buen desarrollo y volumen de las piezas.

Añadir X-TRA CONTROL en la amasadora junto con el resto de ingredientes.

8-15 g para 1 kg de harina

15 kg

9 meses

#EstamosContigo

PRECOCIDO

¡Adapta tu producción a la demanda!

X-TRA PRECO · *Pan precocido en general.*

CARACTERÍSTICAS

Muy versátil. Permite reducir de forma significativa el tiempo de amasado. Muy adecuado para procesos mecanizados. Facilita durante todo el proceso la maquinabilidad de la masa, evitando desgarros y aportando regularidad a las piezas finalmente obtenidas. Aumenta la extensibilidad de las masas, sin detrimento de su tolerancia. Garantiza un buen desarrollo en el horno. Greñas abiertas y controladas que aseguran un excelente aspecto. Libre de emulgentes. Muy adecuado para la elaboración de baguettes precocidas. Aplicable también en otros sectores como el de elaboración de pizzas.

Añadir X-TRA PRECO en la amasadora junto con el resto de ingredientes.

5-8 g para 1 kg de harina | 15 kg | 9 meses

X-TRA FRESH · *Pan precocido y pan directo con aporte de frescura.*

CARACTERÍSTICAS

Se caracteriza por ofrecer panes con mayor conservación de frescura de la miga. Por su excelente desarrollo es muy adecuado para pan de barra, baguette y piezas de tamaños medios. Favorece el color de la corteza.

Añadir X-TRA FRESH en la amasadora junto con el resto de ingredientes.

CLEAN LABEL | 5 g para 1 kg de harina | 15 kg | 9 meses

TOTAL B4 · *Pan precocido de 2ª coccion reducida.*

CARACTERÍSTICAS

Adaptado a la nueva legislación y su uso permite repercutir únicamente el 4% de IVA en el pan finalmente elaborado. Se obtienen panes de corteza fina y crujiente, color acentuado en la primera cocción y facilita la toma de color en la segunda cocción. Además es especialmente adecuado en panes precocidos pequeños.

Añadir TOTAL B4 en la amasadora junto con el resto de ingredientes.

CLEAN LABEL | 20 g para 1 kg de harina | 15 kg | 9 meses

#EstamosContigo

¡Alarga la frescura de tus productos!

COMPLEMENTO

SOFT BREAD NATURE · *Complemento de ternura para todo tipo de elaborados de pan, panes especiales y bollería.*

CARACTERÍSTICAS

Especialmente adecuado para aportar ternura de larga duración. Puede aplicarse en panes de pocos días de vida en donde se mejorará su comestibilidad. Aporta ternura sin pegajosidad.

Incorpóralo a tu receta junto tu mejorante habitual, pruébalo y dale más frescura a tu elaborado.

DOSIS DE USO

Sin problemas de sobredosificación: 3 – 6 g por kg.

#EstamosContigo

MIXES

PREMIX MULTISEED · *El pan perfecto para quienes buscan cuidarse.*

CARACTERÍSTICAS

Mix para elaboración de pan malteado con copos y semillas. Sin conservantes, con masa madre inactiva y harina malteada que aporta aromas y sabores característicos. El pan obtenido es de miga compacta y no se desmorona al rebanar. Alto contenido en fibra (>6%) (fibra visible), en el elaborado final.

Harinas: trigo y centeno / Semillas: Pipas girasol, linaza, sésamo natural / Copos: Avena, trigo / Salvados: Trigo y centeno.

RECETA RECOMENDADA

Harina Fuerte	50 kg.
PREMIX MULTISEED	50 kg.
Agua	55 l.
Levadura Fresca	3 kg.

alto contenido de FIBRA · CLEAN LABEL · 50 % · 15 kg · 6 meses

PREMIX BUN · *Panecillos siempre tiernos.*

CARACTERÍSTICAS

Preparado semicompleto para la elaboración de panes tiernos. Producto especial para elaborar panecillos blandos de larga duración. Permite elaborar panes tiernos con muy buena esponjosidad y flexibilidad. Aporta volumen y un sabor y aroma agradables. Correctamente envasados, los elaborados aguantan mucho tiempo frescos.

Si se desea utilizar al 10% para la elaboración de panecillos tipo frankfurt, añadir 1% sal.

RECETA RECOMENDADA

Harina	90-80 kg.
PREMIX BUN	10-20 kg.
Agua	60 l.
Levadura Fresca	4 kg.

FÓRMULA MEJORADA

10-20 % sobre harina · 15 kg · 9 meses

PREMIX CLASSIC · *El pan de siempre más fresco.*

CARACTERÍSTICAS

Mix concentrado para elaboración de pan común y todo tipo de panes con corteza. Formulación simple y fácil de elaborar. Se obtiene corteza dorada y crujiente y miga tierna y fresca. Especialmente adecuado para elaboración de panes que se consumen a lo largo de más de un día siendo su consumo más agradable al mantenerse más tierno durante muchas más horas (72 h). Adecuado para la elaboración de panes rebanados artesanos con cualquier tipo de harinas y recetas. El producto incluye sal, mejorante y masa madre inactiva. Sin conservante.

RECETA RECOMENDADA

Harina trigo	100 kg.
PREMIX CLASSIC	10 kg.
Agua	70 l.
Levadura	2 kg.

CLEAN LABEL · 10% sobre harina · 15 kg · 9 meses

SI BUSCAS RENTABILIDAD

TODO TIPO DE PROCESOS

X-TRA UNIVERSAL

Pan y panes especiales.
Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

X-TRA CLEAN

Pan, panes especiales y bollería.
Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

ADAPTA TU PRODUCCIÓN A LA DEMANDA

FERMENTACIÓN CONTROLADA

X-TRA CONTROL

Procesos de fermentación controlada y de fermentación retardada.
Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

ADAPTA TU PRODUCCIÓN A LA DEMANDA

PRECOCIDO

X-TRA PRECO

Pan precocido en general.

Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

X-TRA FRESH

Pan precocido y pan directo con aporte de frescura.
Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

TOTAL B4

Pan precocido de 2ª cocción reducida.

Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

ALARGA LA VIDA DE TUS PRODUCTOS

COMPLEMENTO

SOFT BREAD NATURE

Complemento de ternura para todo tipo de elaborados de pan, panes especiales y bollería.
Envase 20 kg
Vida Útil 9 meses

SALUDABLE

BOCADILLOS SIEMPRE TIERNOS

EL PAN DE SIEMPRE CON MAYOR DURACIÓN

MIXES

PREMIX MULTISEED

El pan perfecto para quienes buscan cuidarse.
Envase 15 kg
Vida Útil 6 meses

PREMIX BUN

Panecillos siempre tiernos.

Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

PREMIX CLASSIC

El pan de siempre más fresco.

Envase 15 kg
Vida Útil 9 meses

#EstamosContigo

Recibe nuestra newsletter con información de productos, consejos, recetas, lanzamientos, promociones y descuentos exclusivos.

AB MAURI

AB MAURI SPAIN, S.L.
C/ Levadura, 5
14710 - Villarrubia - Córdoba
Tel. 902 360 677
www.abmauri.es