

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

# ADDIGERM PARBAKED 0155



Le 31 octobre 2022

## ADDIGERM PARBAKED 0155 : la solution pour réduire la facture énergétique des pains précuits surgelés

***Une gamme d'améliorants formulés spécifiquement pour les boulangeries industrielles qui veulent proposer des pains de qualité et diminuer le coût énergétique de leurs productions.***

Réduire sa consommation énergétique et son impact, tant financier qu'environnemental, est un enjeu majeur pour les industriels de la panification. Pour accompagner les fabricants de pains précuits surgelés, EUROGERM a mis au point une gamme d'améliorants spécialement dédiés à cette problématique. ADDIGERM PARBAKED 0155 apporte une réponse sur mesure, adaptée aux attentes des professionnels du secteur.

Formulée à partir d'un complexe enzymatique exclusif, la gamme ADDIGERM PARBAKED 0155 est conçue pour optimiser la production en précuit surgelé selon différents process et sur différentes lignes de fabrication.

Bénéfices :

- Augmente la productivité et réduit le coût énergétique
  - lors de la fabrication, par réduction du temps de précuisson (de l'ordre de 15 à 20% vs recette standard)
  - lors de la cuisson finale, par réduction de temps de remise en œuvre
- Favorise le passage ligne, améliore la tolérance pâtes et optimise l'aspect du produit fini : prise de coloration accélérée, meilleure tenue de la croûte, réduction significative de l'écaillage (au stockage au froid négatif)

La gamme ADDIGERM PARBAKED 0155 réservée à la fabrication de pains et baguettes en process précuit surgelé se compose :

D'une solution avec acide ascorbique : ADDIGERM PARBAKED PLUS 0155 NEW

De déclinaisons en clean label strict (sans acide ascorbique), selon les typologies de fabrication :

- Ligne directe sans pointage : ADDIGERM PARBAKED MECA 0155 CL
- Ligne avec pointage, pâte laminée : ADDIGERM PARBAKED LAMINATED 0155 CL

Utilisation : dosage à 1 %

Conditionnement : sac de 25 kg

**Contact Presse :** Eurogerm – Unité communication – Emmanuelle Derossi

Tél +33 (0)3 80 730 777 - Fax + 33 (0)3 80 730 770 - email : [communication@eurogerm.com](mailto:communication@eurogerm.com)