

COMPARATIF DE NOS AMÉLIORANTS LACTIQUES



N° d'article	Nom de l'article		g/L quantité de liquide	DOSAGE	CHAMP D'APPLICATION PRINCIPAL					PROPRIÉTÉS DES AMÉLIORANTS		SANS			ALIMENTATION
					pains spéciaux	petits produits de boulangerie	pâtisseries au beurre	croissants	crèmes/liaison pour tartes	pour l'arôme	pour la conservation	émulsifiants	huile végétale	huile de palme	végétarien
8218	Velumin B	naturel	100-150												
8054	Velumin	naturel	100-150												
8163	Velumin maximal	naturel	100-150												
8242	Velumin spécial	naturel	100-150												
8282	Velumin V*	naturel	Lait entier: 160												
8281	Velumin MM*	naturel	80-120												

* Certifié Suisse Garantie

application principal application secondaire

COMPARATIF DE NOS AMÉLIORANTS



■ application principal ■ application secondaire

N° d'article	Nom de l'article	DOSAGE
8142	Garvit Frost	15 %
75091	Unser Ulmer à base de malt	3.5–4.0 %
8053	Forza Vit	2.0–2.5 %
8141	Panovit	2.0 %
31325	Brotstabil	1.5–2.5 %
8109	Panarom 	1.5–2.0 %
8052	Forza Verde	1.0 %

part total de la farine	CHAMP D'APPLICATION PRINCIPAL					PROPRIÉTÉS DES AMÉLIORANTS			MÉTHODE DE TRAVAIL			SANS					ALIMENTATION	
	gros pains	pains spéciaux	petits produits de boulangerie	pâtisseries au beurre	croissants	pour l'arôme	pour la conservation	pour du volume	application directe	ralentissement de la fermentation	interruption de la fermentation	émulsifiants	huile végétale	huile de palme	enzymes	ingrédients contenant du lactose	végan	végétarien
15 %					■		■	■		■	■	■	■	■	■			■
3.5–4.0 %		■	■			■	■	■	■	■	■					■	■	■
2.0–2.5 %		■	■	■		■	■	■	■	■	■					■	■	■
2.0 %	■	■	■			■	■	■	■	■	■					■	■	■
1.5–2.5 %		■	■			■	■	■	■	■	■	■				■	■	■
1.5–2.0 %	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
1.0 %	■	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■			■	■	■

Margo - Baker & Baker Suisse SA

Lindenstrasse 16 | CH-6340 Baar | T 041 768 22 22 | F 041 768 22 99
 info.margo@bakerandbaker.eu | www.margo.ch | www.bakerandbaker.eu

