

20
23

ICB
FOOD
SERVICE

Panadería.

 **CSM**
INGREDIENTS

Alimenta Tu Negocio.



CSM Ingredients es el proveedor líder en ingredientes de la más alta calidad con una amplia gama que abarca grasas de bollería e ingredientes de panadería y pastelería, así como soluciones alimentarias para múltiples aplicaciones para la industria de la panadería y pastelería, lácteos, no lácteos y helados. El equipo de profesionales altamente calificados presta servicio a panaderos y pasteleros artesanales e industriales, a hostelería a nivel global y a cadenas minoristas en más de 100 países. El enfoque en la innovación y en la excelencia en productos en desarrollo y la presencia global de fabricación hacen de CSM Ingredients el socio preferido de la industria.





Pre_Mix Panes Rústicos

Premezcla versátil para la producción de especialidades de pan mediterráneo como Focaccia, Ciabatta, Baguettes, etc. Contiene hierbas mediterráneas y aceite de oliva autóctono.

Receta a usar:

Dosificación: 20 %.

Observaciones: 2 kg Pane Luciane + 8 kg harina de trigo.

Beneficios:

- Da al pan una excelente corteza.
- Da una estructura de miga húmeda con gran sensación al paladar.
- Sabroso sabor a masa agri dulce.
- El aceite de oliva virgen extra aporta el típico sabor de hierbas mediterráneas.



Formato

25 Kg

SKU

104533440

Vida Útil

1 año



Mix Granos Ancestrales

Mezcla de pan que contiene espelta, Emmer y Einkorn, granos antiguos que no han sido modificados desde la cuna de la civilización.

CSM es pionera y líder en este segmento al volver a cultivar especies de trigo olvidadas durante mucho tiempo con agricultores exclusivos en Europa.

Receta a usar:

Disificación: 100%.

Beneficios:

- Cumple con la tendencia del mercado de ingredientes auténticos y sabores únicos.
- Alto potencial de diferenciación frente a la competencia.
- Los ingredientes genuinos promueven la biodiversidad.
- Atractivo volumen y aspecto rústico.
- Excelente estructura de la miga y características de conservación prolongadas en fresco
- Con masa madre Emmer.
- Conveniente mezcla de dosificación al 100%.
- Permite la declaración de ingredientes magros.



Formato

25 Kg

SKU

104533310

Vida Útil

1 año

Pre_Mix Multigrano

La mezcla base mundialmente famosa para pan y panecillos multicereales con un perfil distintivo de sabor a malta. Reconocido en todo el mundo durante más de 30 años.

Receta a usar:

Dosificación: 25 -50 % en harina.

Beneficios:

- Perfil de sabor equilibrado y experiencia gastronómica única para aquellos que aprecian la artesanía y disfrutan del sabor auténtico.
- Infinitas posibilidades de aplicación. Se puede utilizar en varios niveles de dosificación, normalmente del 20 % al 50 % para que el sabor se adapte a los requisitos del mercado local.
- Producción fácil y consistente.
- Alto contenido de malta para un perfil de sabor distintivo.



Formato	25 Kg
SKU	104533420
Vida Útil	1 año



Pre_Mix Pan Proteína

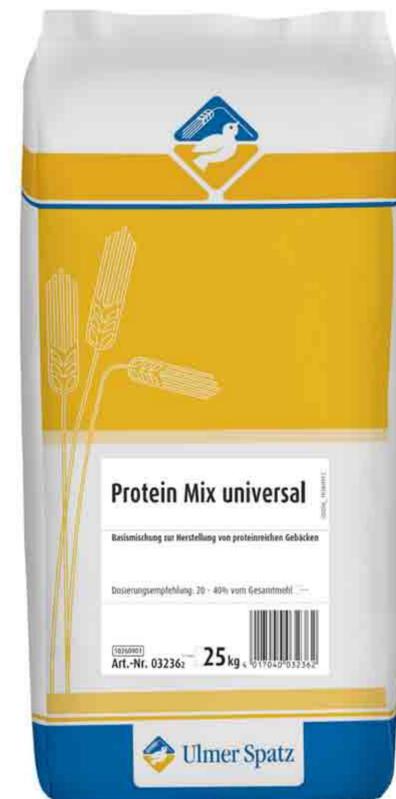
Mezcla de pan versátil para productos horneados enriquecidos con proteínas.

Receta a usar:

Dosificación: 20 - 35 %.

Beneficios:

- Llegar al grupo objetivo orientado a la salud.
- Atractiva estructura de corteza y miga.
- Agradable carácter pan típico.
- Amplia variedad de aplicaciones posibles.
- Excelente mantenimiento fresco.
- Permite la declaración de ingredientes magros.
- Reclamo "alto en proteínas" posible.



Formato	25 Kg
SKU	104533430
Vida Útil	1 año



Mejorador Panes Crocantes

Mejorador de alto rendimiento con emulsionante como fuerte acondicionador de masa.

Receta a usar:

Dosificación: 0.5%.

Beneficios:

- Dosificación baja
- Mejora la textura crujiente y conduce a una apariencia atractiva de la corteza.
- Da tolerancia a las variaciones en la calidad de la harina y resistencia al colapso durante la prueba final.
- Desarrollo óptimo de la masa en el horno.
- Permite un desarrollo uniforme de la masa y estabilidad durante el procesamiento automatizado.



Formato	25 Kg
SKU	104533260
Vida Útil	364 días

Mejorador Panés_Soft CL

Fresh-keeper basado en tecnología enzimática moderna - E-no. libre.
Evita que el pan y otros productos de panadería se añejen y mantiene el pan suave durante su vida útil.

Receta a usar:

Dosificación: 0.25 -2%.

Beneficios:

- Previene el efecto de envejecimiento del pan y otros productos de panadería.
- Excelente suavidad.
- Gran sensación en boca (solubilidad en boca).
- Calidad consistente. Suitable for refrigerated bread and rolls.
- Dosis baja.
- E-no. producto gratis.



Formato	25 Kg
SKU	104533370
Vida Útil	1 año



Masa Madre

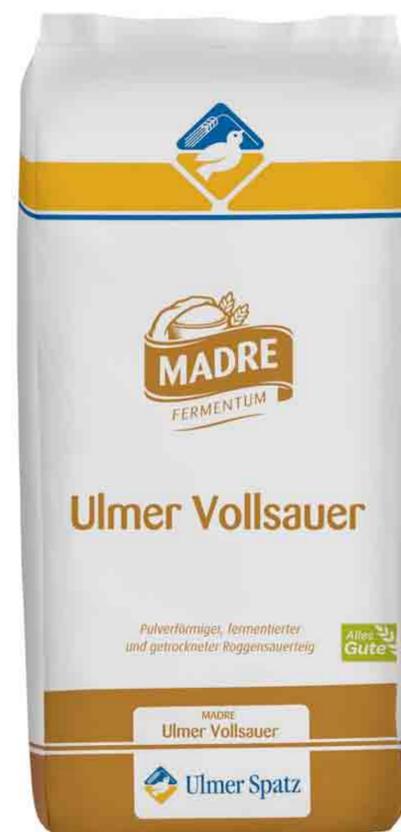
Masa madre de centeno seca de tres etapas para procesamiento directo y calidad constante de productos horneados.

Receta a usar:

Dosificación: 10-30 %

Beneficios:

- Masa Madre fermentada naturalmente.
- Acidez consistente.
- Flexible y de fácil uso en aplicaciones.
- Perfil de sabor distintivo.



Formato	25 Kg
SKU	104533250
Vida Útil	1 año

ICB FOOD SERVICE



www.icbfs.cl

contacto@icbfs.cl