

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

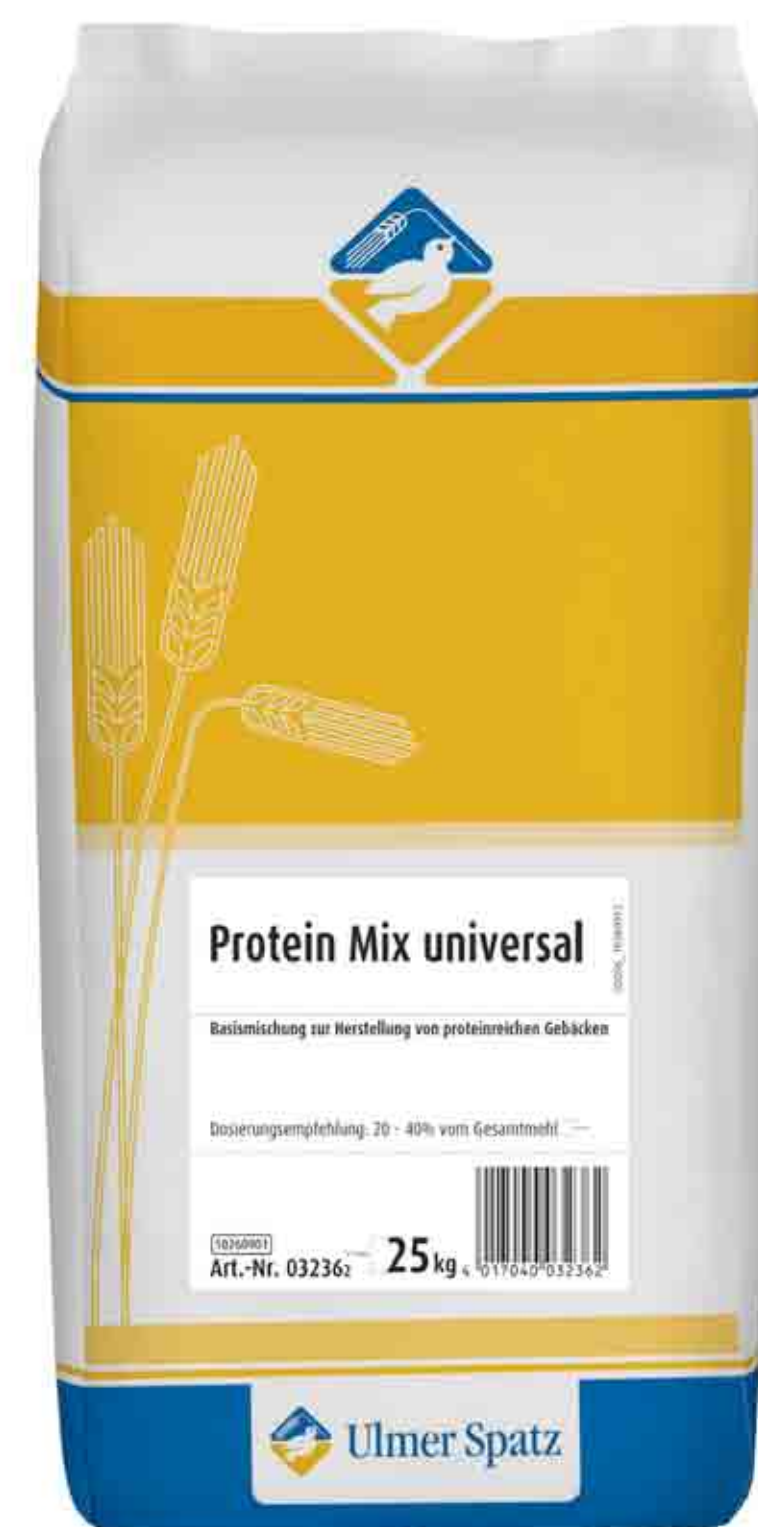
Mezcla de pan versátil para productos horneados enriquecidos con proteínas.

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 Pan 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

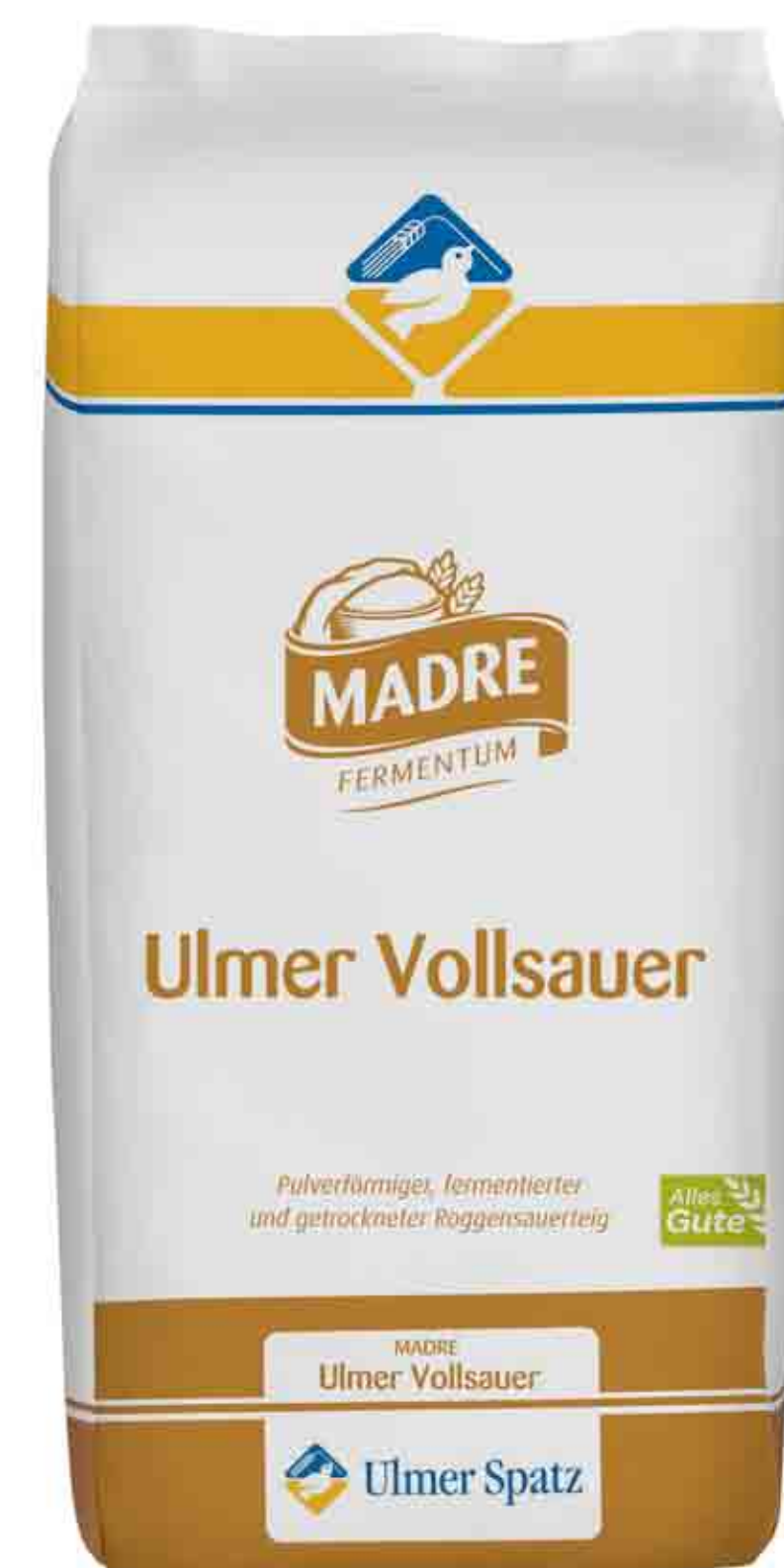
Masa madre de centeno seca de tres etapas para procesamiento directo y calidad constante de productos horneados.

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