



Fournisseur d'ingrédients
et de solutions au secteur de
l'alimentation et des boissons

PRODUITS DE
BOULANGERIE
ET DE MEUNERIE



AMÉLIORANTS – PAIN ET FARINE

La qualité de la farine n'est pas toujours optimale et constante, c'est pourquoi l'ajout de l'un de nos meilleurs améliorants présente de nombreux avantages dans la fabrication du pain. Veuillez noter que les améliorants sont comme les médicaments, trop ou trop peu peuvent avoir un effet négatif. Il est donc essentiel d'utiliser l'améliorant au bon dosage. Notre équipe technique hautement qualifiée peut recommander et concevoir des mélanges personnalisés quels que soient les paramètres de traitement et le résultat idéal.



Produit	Description	Application	Dosage et avantages
AMÉLIORANTS POUR PAIN			
Améliorant pour pain Spectamix	Gamme d'améliorants pour pain conçue pour cuire des baguettes françaises parfaitement croustillantes.	► Baguettes	0.30 – 0.50 % ▪ Augmentation de volume ▪ Couleur de la croûte riche ▪ Formation d'une croûte épaisse
Améliorant pour pain Maraviha	Gamme d'améliorants pour pain conçue pour la cuisson des petits pains Pao portugais.	► Petits pains Pao portugais	0.02 – 0.20 % ▪ Améliorer la machinabilité et la tolérance des pâtes. ▪ Éviter le collage ▪ Augmenter le volume du pain
Améliorant pour pain Spectamix Ajabu	Un améliorant de pain composite soigneusement formulé contenant des conditionneurs de pâte, des agents oxydants et réducteurs, des émulsifiants et des conservateurs.	► Pain de mie d'Afrique de l'Est	0.40 – 0.50 % ▪ Augmentation du volume du pain ▪ Couleur de la croûte riche
Améliorant pour pain Goldmix	Gamme d'améliorants pour pain conçue pour cuire le parfait pain de mie ouest-africain. Une combinaison de conditionneurs de pâte, d'agents oxydants et réducteurs, d'émulsifiants et de conservateurs.	► Pain de mie d'Afrique de l'Ouest	0.02 – 0.30 % ▪ Améliorer la tolérance de la pâte pendant la fermentation ▪ Couleur de la croûte riche ▪ Augmente le volume du pain
Améliorant des pâtes congelées	Comme certaines enzymes ne peuvent pas être actives à des températures très basses ou très élevées, cet améliorant de pain est conçu spécifiquement pour les produits à base de pâte congelée, ce qui augmente la formation de glucose pour la fermentation une fois la pâte décongelée.	► Tous les produits à base de pâte congelée	▪ Création d'un volume élevé même si la pâte est congelée ▪ Couleur de la croûte riche ▪ Améliore la structure de la mie
Relaxant pour pâte Amesi	Notre gamme de relaxants pour pâte est conçue pour empêcher le rétrécissement et favoriser l'extensibilité de la pâte. Pour un meilleur rapport coût-efficacité, un pourcentage de déchets de pâte peut être ajouté à la pâte fraîche.	► Tous les produits à base de pain, en particulier les produits à base de pain plat	▪ Amélioration de la manipulation de la pâte ▪ Empêche le rétrécissement de la pâte ▪ Améliore le goût
Relaxant pour pâtisserie Amesi	Notre gamme de relaxants pour pâtisserie est conçue spécifiquement pour les produits de pâtisserie afin d'empêcher le rétrécissement des pâtes feuilletées et des pâtes à tarte et de favoriser l'extensibilité de la pâte. Pour un meilleur rapport coût-efficacité, un pourcentage de déchets de pâte peut être ajouté à la pâte fraîche.	► Tous les produits de pâtisserie	▪ Amélioration de la manipulation des pâtisseries ▪ Prévention du rétrécissement de la pâte
Amélioration de la durée de conservation 0,3% Tropical	Contient des agents de formation antifongique et des agents de mollesse de la mie.	► Pain de mie en tranches	▪ Améliore la durée de conservation
Daily Fresh Softener	Un adoucisseur de mie et un agent anticalcaire parfaitement conçus, pour une durée de conservation et une douceur prolongées.	► Tous les produits de boulangerie	▪ Adoucit la croûte ▪ Augmente la durée de conservation
Acide ascorbique	Un excellent agent oxydant utilisé pour renforcer les liens entre l'amidon et le gluten dans la pâte. Différentes tailles de maille disponibles.	► Tous les produits de boulangerie	▪ Améliore l'élasticité de la pâte



Produit	Description	Application	Dosage et avantages
AMÉLIORANTS / CORRECTEURS DE FARINE			
Améliorant pour farine Amandazi	Notre gamme d'améliorants de farine est conçue avec un excellent potentiel d'hydratation de la farine pour créer le parfait Doughnut, Mahamri ou Amandazi adapté aux marchés d'Afrique australe et orientale.	► Doughnut ► Amandazi ► Mahamri	0.02 – 0.03 % ▪ Minimise l'absorption d'huile pendant la friture ▪ Améliore le rendement de la pâte ▪ Augmente l'extensibilité ▪ Améliore la couleur ▪ Augmente la durée de conservation
Améliorant pour farine Chapati	Notre gamme d'améliorants de farine est conçue avec un excellent potentiel d'hydratation de la farine pour créer le parfait Doughnut, Mahamri ou Amandazi adapté aux marchés d'Afrique australe et orientale.	► Chapati ► Base de pizza ► Focaccia ► Bâtonnets de pain ► Pain Naan ► Wraps ► Rotis	0.02 – 0.20 % ▪ Améliore l'extensibilité ▪ Améliore l'aptitude à la machine de la pâte
Améliorant pour farine Mkaté	Gamme d'améliorants de la farine spécialement conçue pour la farine panifiable adaptée au marché de l'Afrique de l'Est.	► Pain de mie	0.01 – 0.03 % ▪ Améliore le volume ▪ Couleur de la croûte riche ▪ Améliore les propriétés théologiques de la farine
Améliorant pour farine Panix	Gamme d'améliorants de farine spécialement conçue pour la farine panifiable adaptée aux régions de la SADC et de l'Afrique de l'Ouest.	► Pain de mie	0.01 – 0.03 % ▪ Améliore le volume ▪ Couleur de la croûte riche ▪ Améliore les propriétés théologiques de la farine
Acide ascorbique	Un excellent agent oxydant utilisé pour renforcer les liens entre l'amidon et le gluten dans la pâte Différentes tailles de mailles disponibles	► Tous les produits de boulangerie	▪ Améliore l'élasticité de la pâte

LEVURE ET AUTRES AGENTS LEVANTS

Notre gamme de levures est soigneusement sélectionnée pour garantir une performance optimale tout en créant une saveur unique, quels que soient vos paramètres de traitement.



Produit	Description	Application	Avantages
Levure sèche instantanée (IDY)	Un agent de levage biologique à la texture fine. Aucune réhydratation de la levure n'est nécessaire, avec un pouvoir de fermentation plus fort que la levure sèche active. Il faut jusqu'à trois fois moins de levure sèche instantanée que de levure comprimée pour obtenir les mêmes résultats.	► Tous les produits de boulangerie fermentescibles	▪ Facile à utiliser ▪ Longue durée de conservation ▪ Pas de réhydratation nécessaire ▪ Fort pouvoir de fermentation
Levure sèche active	Levain biologique qui est activé par réhydratation à une température comprise entre 35° C et 38° C. Une fois réhydratée, elle présente les mêmes avantages que la levure liquide. Le pouvoir fermentant est inférieur à celui de la levure sèche active, et les granulés sont plus gros et ont une durée de conservation de deux ans.	► Tous les produits de boulangerie fermentescibles	▪ Excellente stabilité à température ambiante ▪ Longue durée de conservation ▪ Contrôle parfait du pouvoir de fermentation de la levure ▪ Facile à incorporer au mélangeur
Poudre à lever tout usage	Agent levant chimique composé de bicarbonate et d'un acide faible. Utilisé dans les applications où les saveurs de fermentation sont indésirables ou lorsque la pâte n'a pas la force nécessaire pour retenir les bulles de gaz à l'intérieur pendant plus de quelques minutes.	► Confiserie cuite au four	▪ Agent levant ▪ Double action (libération de gaz au contact d'un liquide et davantage lors de la cuisson). ▪ Augmente le volume ▪ Allège la texture du produit
Bicarbonate de soude	Agent levant chimique beaucoup plus fort que la levure chimique. Notez qu'un acide doit être présent dans la recette pour réagir avec le bicarbonate de sodium (alcalin) et libérer du CO ₂ . Utilisé dans les applications où les saveurs de fermentation sont indésirables ou lorsque la pâte n'a pas la force nécessaire pour retenir les bulles de gaz à l'intérieur pendant plus de quelques minutes.	► Confiserie cuite au four	▪ Agent levant ▪ Libération immédiate de gaz dès que le produit est en contact avec un liquide. ▪ Augmente le volume ▪ Allège la texture du produit

ENZYMES

Notre gamme d'enzymes provient des meilleurs fabricants et est utilisée comme auxiliaires technologiques permettant aux boulangers et aux meuniers de produire de meilleurs produits de boulangerie. Notre équipe d'experts techniques peut vous conseiller sur le meilleur produit et le meilleur dosage à utiliser, en fonction des paramètres de transformation et du résultat idéal.



Produit	Description	Application	Avantages
PURE ENZYMES			
Alpha Amylase	L'alpha-amylase est une enzyme qui vise à décomposer l'amidon pour produire de la dextrine et des sucres fermentescibles (glucose), pour la production de dioxyde de carbone.	▶ Tous les produits de boulangerie ▶ Beignets ▶ Confiseries cuites au four	▪ Améliore la fermentabilité et la machinabilité de la pâte. ▪ Augmente le volume du pain et la structure de la mie ▪ Améliore le ressort du four ▪ Couleur de la croûte riche ▪ Saveur bien développée
GOX (Glucose Oxidase)	La glucose oxydase est une enzyme qui fonctionne bien avec l'acide ascorbique en modifiant les protéines du gluten pour former des liaisons, ce qui renforce la pâte.	▶ Tous les produits de boulangerie pour lesquels une longue période de fermentation ou de repos de la pâte est nécessaire.	▪ Amélioration de la stabilité et de la résistance de la pâte (tolérance) pour des périodes de fermentation prolongées ▪ Réduction du caractère collant de la pâte
Hemicellulase / Xylanase	L'hémicellulase est une enzyme qui décompose les fibres insolubles de la farine et libère l'eau liée dans la pâte.	▶ Tous les produits de boulangerie	▪ Augmentation de l'absorption d'eau ▪ Amélioration de la manipulation et de la stabilité de la pâte ▪ Augmentation du volume du pain
Lipase	Une enzyme qui décompose les molécules de lipides (graisses) présentes dans la farine. Elle assure que les pâtes sont sèches et moelleuses.	▶ Tous les produits de boulangerie	▪ Augmente la stabilité de la fermentation ▪ Renforce la pâte ▪ Assouplit la mie ▪ Augmente le volume du pain ▪ Produit une mie blanche
Amylase maltogène	L'amylase maltogène est une enzyme qui retarde la rétrogradation de l'amidon.	▶ Tous les produits de panification ▶ Beignets ▶ Brioche	▪ Augmente la durée de conservation ▪ Améliore la souplesse et la résilience de la mie
Protéase	La protéase est une enzyme qui brise les liaisons peptidiques des protéines par protéolyse, réduisant ainsi la résistance des protéines de la farine.	▶ Pâte à pizza ▶ Tous les produits de pain plat	▪ Améliore l'extensibilité de la pâte ▪ Améliore les propriétés rhéologiques ▪ Améliore la machinabilité de la pâte

Fournisseur d'ingrédients et de solutions au secteur de l'alimentation et des boissons

GRAISSE POUR CASSEROLES

Nous fournissons une gamme de produits de graisse pour casseroles avec différentes températures de fusion selon vos besoins, afin de garantir que tous les produits de boulangerie peuvent être retirés des casseroles, des plateaux ou des boîtes de conserve avec la plus grande facilité. Elle n'est pas absorbée par la pâte et nous avons des options disponibles pour être appliquées à la main, au pistolet ou au tampon. Fournisseur d'ingrédients et de solutions pour l'industrie alimentaire et des boissons.



PRÉMÉLANGE

Nous fabriquons une gamme de prémélanges pour pain standard et sur mesure, selon les spécifications du client. Les avantages de l'utilisation des prémélanges pour pain sont la cohérence, la facilité d'utilisation, le gain de temps et de main-d'œuvre, la réduction de la quantité d'ingrédients à acheter et à stocker, et la diminution du risque d'expiration des ingrédients à rotation lente. Notre équipe technique peut recommander et concevoir des mélanges personnalisés quels que soient l'application et les paramètres de transformation



Produit	Description	Avantages
BREAD & ROLL PREMIXES		
5% Pain standard	Prémélange pour pain à utiliser à raison de 5% sur le poids de la farine. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	▪ Pain au goût prononcé, de bonne couleur, à la mie homogène et d'une durée de conservation de 2 à 3 jours
5% Plus Bread	Prémélange pour pain permettant d'obtenir un pain à durée de conservation prolongée. Prémix à utiliser à raison de 5% sur le poids de la farine. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau	▪ Durée de conservation plus longue (5-7 jours) ▪ Produire un pain avec une mie extra blanche
4.5% Soft Crust Bread	Prémélange pour pain qui produit une croûte de pain extra moelleuse. Prémix à utiliser à raison de 4,5% sur le poids de la farine. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	▪ Croûte molle ▪ Durée de conservation plus longue (5-7 jours) ▪ Mie fine, souple, légère et blanche
6% pain Jumbo	Prémélange pour pain permettant d'obtenir un pain plus volumineux. Prémix à utiliser à raison de 6% sur le poids de la farine. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	▪ Amélioration du volume et du développement de la pâte ▪ Une mie fine, souple et légère
4,5 Pain croustillant	Prémélange pour pain qui produit une croûte croustillante. Prémix à utiliser à raison de 4,5% sur le poids de la farine. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	▪ Croûte croustillante
10% Petit pain mou	Prémélange pour petits pains qui produit des petits pains extra doux. Prémix à utiliser à raison de 10 % sur le poids de la farine. Riche en matières grasses et en émulsifiants. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	▪ Croûte souple ▪ Millefeuille fine, souple et légère 20 % ▪ Doux
20% Petit pain doux et sucré	Prémélange pour petits pains qui produit des petits pains doux et moelleux. Prémix à utiliser à raison de 20% sur le poids de la farine. Riche en matières grasses, en émulsifiants et en sucre. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	▪ Croûte souple ▪ Millefeuille fine, souple et légère 20 % ▪ Doux
Ciabatta	Prémélange conçu pour fabriquer un pain Ciabatta traditionnel de style italien, à la croûte dure, à la texture poreuse et légère au toucher. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	
Baguette	Prémélange conçu pour faire la baguette française parfaite avec une croûte dure et croustillante, une mie irrégulière et pleine de saveur. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	
Petit pain portugais	Prémélange pour petits pains conçu pour préparer de délicieux petits pains portugais à la croûte croustillante et légèrement moelleuse, et à l'intérieur léger et moelleux. Il suffit d'ajouter de la farine, de la levure et de l'eau.	
MÉLANGES COMPLETS DE CONFISERIE		
Mélange pour génoise - Vanille, Chocolat	Un mélange complet pour génoise facile à utiliser où il suffit d'ajouter de l'eau et des œufs cuire une génoise consistante d'un bon volume, légère et moelleuse et pleine de saveur. Produit une pâte stable qui peut être déposée à la main ou par des déposes automatiques. Convient pour les génoises, les feuilles d'éponge et les biscuits roulés.	
Mélange pour Madère	Mélange pour Madère au goût de beurre, ne nécessitant que l'ajout d'œufs et d'eau pour produire un gâteau ou un morceau de Madère à la texture homogène.	
Mélange pour muffin - vanille, chocolatson	Mélange complet pour muffins facile à utiliser où il suffit d'ajouter de l'eau, de l'huile et des œufs pour préparer des muffins légers et moelleux avec un bon volume et une bonne durée de conservation. Pour réaliser des muffins parfumés au citron et aux graines de pavot ou aux myrtilles, utilisez le mélange à la vanille et ajoutez simplement les fruits, les graines et l'essence proposés.	
Mélange pour scones	Un mélange de scones standard au goût de beurre auquel il faut ajouter de l'eau ou du lait, des œufs et de la margarine. Il est possible d'ajouter d'autres produits comme du fromage ou des fruits pour créer des variantes.	



PRODUITS LAITIERS ET CACAO EN POUDRE

Nous fournissons une gamme de cacao en poudre durables provenant d'Afrique de l'Ouest. Différents produits sont disponibles en fonction de l'application du client et du produit final souhaité en termes de saveur, de couleur, de teneur en graisse, de pH et de finesse. Toutes les poudres sont testées pour garantir des conditions bactériologiques sûres. Notre gamme de lait en poudre provient des laiteries de la plus haute qualité à travers le monde. Elles sont finement sélectionnées et offrent un large éventail de variétés pour répondre à toutes les applications.



Produit	Description
Cacao naturel en poudre	Le cacao en poudre est naturellement acide, avec un pH compris entre 5,6 et 6,0. Notre cacao en poudre naturel a un fini vif, presque d'agrumes, dû à sa légère acidité. La poudre est d'un brun rougeâtre avec de fortes notes terreuses et boisées. Cacao en poudre légèrement alcalinisée qui a été traitée avec un alcali pour neutraliser l'acidité naturelle du cacao. Une saveur plus douce et plus moelleuse avec des options de couleur brun rougeâtre, brun riche à brun foncé et un pH compris entre 6,7 et 7,2.
Cacao en poudre légèrement alcalinisé	Cacao en poudre qui a été traité avec un alcali pour neutraliser l'acidité naturelle du cacao. Une saveur plus douce et plus moelleuse avec des options de couleur brun rougeâtre, brun riche à brun foncé et un pH compris entre 6,7 et 7,2.
Cacao en poudre fortement alcalinisé	Cacao en poudre noir qui a été sévèrement traitée avec un alcali pour obtenir un produit où le goût distinct du cacao est perdu. Ce produit est surtout utilisé pour sa couleur noire. Notez que le produit a une faible teneur en matières grasses et un pH d'environ 8.
Lait entier en poudre	Lait écrémé frais pasteurisé, séché par atomisation, présentant d'excellentes propriétés de dispersion et de solubilité. Plus facile à stocker que le lait frais et plus facilement disponible. Apporte une agréable saveur lactée aux produits de boulangerie.
Lait entier en poudre	Lait entier frais et pasteurisé séché par atomisation. Peut être enrichi en vitamines A et D ainsi qu'en fer sur demande. Augmente la teneur en matières grasses des produits de boulangerie et ajoute une agréable saveur lactée.

PRÉMÉLANGES DE VITAMINES ET DE MINÉRAUX

Nous sommes spécialisés dans la fabrication de prémélanges de vitamines et de minéraux sur mesure, en fonction des exigences de votre produit et de la législation de votre pays. Nous pouvons également vous aider à enrichir des produits autres que la farine. L'enrichissement des aliments est de plus en plus mis en œuvre dans la plupart des pays africains et est obligatoire dans certains



Produit	Description	Application
Gamme Nutrifix MF	Spécialement conçue pour l'enrichissement de la farine de maïs.	► Farine de maïs
Nutrifix MF range	Specially designed for the fortification of maize flour.	► Maize Flour

CONSERVATEURS

Notre gamme de conservateurs, largement utilisée dans l'industrie de la pâtisserie, est de la plus haute qualité et est disponible en différentes qualités pour assurer une durée de conservation optimale de vos produits.



Produit	Description
Propionate de calcium	Idéal pour les pâtes à levure comme inhibiteur de moisissure et de moisissure
Sorbex	Idéal pour les gâteaux et la confiserie comme inhibiteur de moisissure
Acétate de Calcium	Convient à toutes les pâtes levées en tant qu'inhibiteur de moisissure
Sorbate de Potassium	Utilisé dans une variété de produits de boulangerie pour inhiber la croissance des moisissures, des levures et des microbes.
Acide citrique	Un acide organique que l'on trouve naturellement dans les agrumes. Utilisé comme conservateur naturel et/ou pour ajouter un goût acide aux produits de boulangerie.

FLOUR, STARCH & STABILIZERS

Notre gamme de mélanges de stabilisants, d'hydrocolloïdes, d'amidons et de farines est soigneusement sélectionnée pour garantir une performance optimale. Notre équipe technique peut recommander et concevoir des mélanges personnalisés quels que soient l'application et les paramètres de traitement.



Produit	Description	Application	Benefits
Gomme d'acacia / Gomme arabique	Exsudat de gomme naturelle obtenu à partir d'arbres d'acacia en Afrique, propriétés élevées de formation de film et d'absorption d'humidité	► Tous les produits de boulangerie 0,01 - 10 % (selon la fonction utilisée)	0.01 – 10 % (depending on function used for) ▪ Prolonge la durée de conservation ▪ Remplace l'huile dans les produits de boulangerie à faible teneur en matières grasses. ▪ Source de fibres ▪ Liant et stabilisateur des pâtes à gâteau sans en affecter la viscosité ▪ Améliore le volume
CMC (Carboxy Methyl Cellulose)	Gomme pseudoplastique qui provient de la pulpe de bois ou des linters de coton.	► Confiserie cuite	0.25 – 0.75 % ▪ Améliore le volume ▪ Améliore la texture ▪ Prolonge la durée de conservation
Son digestif	Issu de la couche externe des grains de blé, il constitue une excellente source de fibres et est pauvre en sodium.	► Tout produit de boulangerie nécessitant des fibres supplémentaires.	▪ Augmentation de la teneur en fibres ▪ Absorption de l'humidité
Gomme Gellan	Produite à partir de sucres simples en polysaccharides par fermentation bactérienne	► Confiserie cuite au four	0.1 – 0.5 % ▪ Liant et stabilisateur des pâtes à gâteau sans affecter la viscosité de la pâte. ▪ Améliore le volume
Gluten	Extrait de l'endosperme de diverses graines comme source de protéines	► Tous les types de produits à base de pain levé	▪ Augmente la résistance de la pâte ▪ Augmente l'élasticité de la pâte
Gomme de Guar	Gomme pseudoplastique, stable aux fluctuations de pH et de température, dérivée de l'endosperme des graines de la plante Guar.	► Tous les produits de boulangerie	0.05 – 2.0 % ▪ Épaississant et liant de la pâte ▪ Prolonge la durée de conservation ▪ Retarde la rétrogradation de l'amidon ▪ Procure une stabilité à la congélation-décongélation ▪ Améliore le volume
HM Pectin	Pectine Extrait de fruit qui fournit des gels thermo-irréversibles élevés lorsque le pH est de 3,5 et le taux de sucre élevé.	► Pain ► Pâte congelée	0.5 – 5.0 % ▪ Épaississant et liant de la pâte ▪ Prolonge la durée de conservation ▪ Retarde la rétrogradation de l'amidon ▪ Assure la stabilité au gel-dégel ▪ Améliore le volume
Gomme de caroube (LBG)	Dérivée de l'endosperme des graines de caroubier. Viscosité élevée à haute température. Pseudoplastique et stable au pH.	► Tous produits de boulangerie	0.1 – 0.5 % ▪ Épaississant et liant du pain ▪ Prolonge la durée de conservation ▪ Retarde la rétrogradation de l'amidon ▪ Assure la stabilité au gel-dégel ▪ Améliore le volume
Farine de soja Grasse / dégraissée	Fabriquée à partir de graines de soja broyées et extraites, à haute teneur en protéines.	► Tous produits de boulangerie	▪ Émulsifiant ▪ Augmente le rendement du pain ▪ Prolonge la durée de conservation ▪ Blanchit la mie ▪ Amélioration de la coloration de la croûte ▪ Supplément protéique
Mélanges de stabilisateurs	Diverses combinaisons d'hydrocolloïdes, de pectines et d'amidons modifiés, adaptées aux différentes demandes de produits de boulangerie.	► Tous produits de boulangerie	▪ Empêche la sédimentation des ingrédients ajoutés ▪ Améliore le volume ▪ Prolonge la durée de conservation ▪ Conserve l'humidité et la souplesse ▪ Offre une stabilité à la congélation-décongélation ▪ Retarde la rétrogradation de l'amidon
Options d'amidon : 1. Maïs / Tapioca / Blé / Pomme de terre 2. Modifié / Indigène 3. Cuit / Prégélatinisé	Amidon extrait du maïs dont la résistance au cisaillement, à la température et aux conditions acides varie. Les amidons natifs sont moins résistants que les amidons modifiés aux variations extrêmes de pH, aux fluctuations de température et aux paramètres de traitement par cisaillement.	► Tous produits de boulangerie	0.5 – 5.0 % ▪ Améliore la stabilité de la pâte ▪ Épaississant et liant de pain
Gomme xanthane	Produite à partir d'une solution fermentée de glucose ou de saccharose avec une culture bactérienne. Pseudoplastique et gomme au pH stable. Formation de gel lorsqu'elle est utilisée avec la gomme de caroube.	► Toutes confiseries cuites	0.05 – 0.5 % ▪ Empêche la sédimentation des ingrédients ajoutés ▪ Améliore le volume ▪ Retarde le rassissement et prolonge la fraîcheur

ÉMULSIFIANTS

Notre gamme d'émulsifiants est extrêmement efficace pour conditionner les pâtes, améliorer la durée de conservation et la structure des gâteaux. La liste ci-dessous comprend les émulsifiants les plus couramment utilisés dans l'industrie de la boulangerie, mais nous pouvons fournir tout autre émulsifiant à la demande du client. Les émulsifiants peuvent être classés en fonction de l'équilibre hydrophile (solubilité dans l'eau) - lipophile (solubilité dans l'huile), ou classement HLB. Les valeurs de l'indice HLB vont de zéro à vingt. Zéro est entièrement lipophile et vingt est entièrement hydrophile.



Produit	Description	Application	Avantages
SSL	Stéaroyl-2-Lactylate de sodium. Fabriqué par la réaction chimique de l'acide stéarique et de l'acide lactique avec des sels de sodium d'huiles végétales et de leurs polymères. Plage de valeurs HLB : 18-21	► Tous les types de pain	- Améliore le volume du pain Renforce la pâte - Excellent ramollissant de la mie Améliore la durée de conservation - Améliore la souplesse de la croûte
CSL	Stéaroyl-2-Lactylate de calcium. Fabriqué par l'estérification de l'acide stéarique et lactique avec du calcium. Plage de valeurs HLB : 7-10	► Tous les types de pain	- Améliore le volume de la pâte - Excellent renforçateur de pâte Assouplit la mie - Améliore la durée de conservation - Améliore la souplesse de la croûte
DATEM	Esters diacétyl tartrique. Ester de mono- ou diglycérade qui est lié à l'acide tartrique et acétique, ce qui en fait des émulsifiants efficaces dans les émulsions liquides. Valeur HLB approximative : 9,2	► Tous les types de pain	- Améliore la rétention des gaz (donc le volume du pain) Renforce la pâte - Assouplit la mie - Améliore la durée de conservation (retarde le rassissement du pain) - Améliore le croustillant de la croûte
Mono- et diglycérides	Mono- et diglycérides Les mono- et diglycérides sont disponibles avec une concentration en mono-diglycérades de 40-60%. Plage de valeurs HLB : 2,8 - 3,8	► Tous les types de pain	- Améliore la souplesse de la mie de pain - Augmente la durée de conservation du pain - Améliore le volume du gâteau et la structure de la mie
Lécithine Soja/oeufs/Tournesol/ Canola Huilé / Déshuilé	La lécithine est fabriquée en extrayant et en purifiant les phospholipides de produits d'origine naturelle comme le soja, les œufs, les graines de tournesol et de canola. La lécithine déshuillée est disponible pour les minoteries. Plage de valeurs HLB : 2 - 12	► Tous les produits de boulangerie ► Farines	- Améliore la rétention des gaz - Meilleure industrialisation de la pâte, amélioration de la couleur de la mie - Adoucit la croûte du pain - Crée une mie uniforme - Augmente la durée de conservation
Esters de polyglycérol (PGE)	Différentes spécifications disponibles. L'hydrophilie et la lipophilie varient considérablement en fonction du degré de polymérisation et du type d'acide gras et changent considérablement avec le degré de polymérisation et le type d'acide gras. Plage de valeurs HLB : 3 - 13.	► Confectionnerie cuite	- Améliore la moelleux et la structure de la mie des gâteaux - Augmente la durée de conservation - Augmenter le volume - Augmente l'humidité du gâteau en permettant d'ajouter plus d'huile à la formule.
Monoesters de propylène glycol (PGME)	Le PGME est produit par estérification ou interestérification du propylène glycol. Le PGME peut être utilisé en combinaison avec des mono- et diglycérides pour obtenir un excellent comportement de la pâte à gâteau, ce qui se traduit par une augmentation du volume du gâteau et une structure uniforme. Valeur HLB approximative : 3.5	► Confectionnerie cuite	- Crée une structure de gâteau uniforme - Augmente le volume

SUBSTITUT DE SEL

Renseignez-vous sur notre gamme de substituts de sel pour vous aider à réduire de manière significative la teneur en sodium de vos produits afin de répondre aux exigences de la législation. Notre équipe technique peut vous aider à ajuster la formulation pour maintenir toutes les autres qualités du produit.



Siège social (Afrique du Sud):	Unit 3, Amorosa Office Park, Corner Doreen and Lawrence Rd, Ruimsig, Roodepoort • sales@amesi.co.za • +27 11 958 0021
Succursale Kenya:	Nairobi Gate Industrial Park, Eastern Bypass, Mini Units, Number 10, Nairobi, Kenya • sales@amesi.co.ke • +254 716 277 485
Succursale Nigeria:	1st Floor, First Cosia Tower, 6 Gbangba Street, Off Sadiku Street, Ilasamaja, Lagos • sales@amesi.co.za • +234 806 691 5935, +234 802 304 8391
Succursale Cameroon:	Youpwe – Bonapriso, B.P. 5627, Douala • sales@amesi.co.za • +237 694 25 7272
Succursale Côte d'Ivoire:	Centre d'affaires CO.LAB, 2 Plateaux Vallon – Rue des jardins, Abidjan • sales@amesi.co.za
Succursale Mozambique:	Av. Acordos De Lusaka Bairro Machava Num 803, R/C Cidada De Matola • sales@amesi.co.za • +258 87 713 2020
Succursale Uganda:	21-31 Rashid Khamis Rd, Mukwano Mall, Old Kampala, Kampala Central Division, Nakasero Iii, Kampala, Uganda sales@amesi.co.ug • +256 200 991 132
Succursale Zambia:	Plot 487A Kalunguti Rd, Off Leopards Hill, New Kasama – Lusaka, Zambia • sales@amesi.co.zm • +260 211 265 224