



Pan Up Art, Pan Up Leci, Pan Up SúperPan Up Frost, Pan Up Control, Pan Up Jet, Gormax, Centex, Croissant Frost, Proson Uniforce Royal

PAN UP® es una gama completa de mejorantes para panificación desarrollados y perfeccionados por el Grupo CREDIN

PAN UP ART 15 kg

Mejorante lecitinado para pan artesano, pre-cocido y congelado.

Pan con alto contenido en agua. Característico sabor y aroma de lecitina.

Dosis: de 0,3 % para pieza grande a 0,5 % de la harina para pieza pequeña



PAN UP LECI 15 kg

Mejorante lecitinado para pan artesano, pre-cocido y congelado.

Pan con alto contenido en agua. Característico sabor y aroma de lecitina.

Dosis: de 0,8 % para pieza grande a 1 % de la harina para pieza pequeña



PAN UP SUPER 15 kg

Mejorante para líneas automáticas, semi-automáticas. Pan artesano y pre-cocido de utilización universal. Adecuado para elaboraciones de pan directo, con poco reposo. Actúa como regulador de las variaciones de la harina.

Gran tolerancia a los distintos procesos de elaboración dando un gran volumen al pan.

Buena resistencia a la congelación y excelente corteza crujiente después de la cocción.

Dosis: De 0,5% para pieza grande a 1% para pieza pequeña.



NUEVO

PAN UP FROST 15 kg

Mejorante en polvo para masas congeladas en elaboración de pan. La fórmula se ha desarrollado para prolongar la vida útil de las levaduras durante la congelación posibilitando una buena recuperación de la actividad de la levadura después de la congelación.

Dosis: de 0,8 % a 1,2 % de la harina.



PAN UP JET 15 kg

Mejorante con base data para harinas flojas y fermentaciones cortas. Corteza fina y crujiente

Dosis: de 0,3 % para pieza grande a 0,5 % de la harina para pieza pequeña

PAN UP CONTROL 15 kg

Mejorante para fermentación controlada hasta 48 horas en frío.

Elimina el riesgo de formación de burbujas. Regula las variaciones de la harina.

Dosis: de 0,5 % para pieza grande a 1 % de la harina para pieza pequeña

PROSON UIFORCE ROYAL 10 kg

Mejorante en bloque.

Para todo tipo de pan en elaboraciones artesanas y mecanizadas, en fermentación controlada y congelación.

Fácil de dosificar, el papel del embalaje indica los pesos para precortar.

Evita la emisión de polvo y reduce el riesgo de alergias en los operadores.

Actúa como regulador de las variaciones de la harina.

Caja con 10 bloques de 1 kg.

Caducidad: 12 meses

Dosis: de 0,5 % a 1 % de la harina.



Otros productos de la familia de Mejorantes:

GORMAX, enternecedor para panes especiales. Dosis: del 1% al 4% sobre la harina.

CENTEX, Concentrado para dar color y aroma a todo tipo de panes. Contiene masa madre de centeno. Dosis: del 5 al 10% sobre la harina.

CROISSANT FROST, Mejorante para croissant congelado. Dosis: 4% de la harina