

BakeShure®

BakeShure® é a marca pioneira das tecnologias de microencapsulação, especialmente desenvolvida para aplicação em produtos panificados.

Fermentação Biológica

A microencapsulação é uma maneira eficaz de aumentar a vida útil e a qualidade dos produtos assados.

Benefícios

- Controlar o desenvolvimento de pH, o crescimento de organismos de deterioração e o processo de fermentação
- Proteger a degradação do glúten
- Maior volume e qualidade no produto final
- Shelf life estendido

Aplicações



- ✓ Torradas
- ✓ Pão de forma
- ✓ Bolos



Tortillas e flatbreads

Essa tecnologia tem o objetivo de fornecer tortilhas e flatbreads que apresentam uma aparência melhorada no produto final.

Benefícios

- Maior volume e qualidade do produto final
- Controla o desenvolvimento de pH
- Shelf life estendido

Aplicações



- ✓ Tortilhas mexicanas
- ✓ Pão Sírio
- ✓ Discos para Wraps

Fermentação Química

Essa tecnologia aumenta a viabilidade da massa congelada e a flexibilidade na produção dos produtos refrigerados.

Benefícios

- Melhor aparência do produto final
- Controla a liberação de fermento químico
- Protege do congelamento e descongelamento do produto
- Maior volume e shelf life do produto final
- Evita reação e formação antecipada de gases em pré-misturas para bolos

Aplicações



- ✓ Massas refrigeradas e congeladas
- ✓ Pizzas
- ✓ Pães
- ✓ Donuts
- ✓ Pré-misturas para bolos

Pães artesanais (sourdough)

O BakeShure® Sourdough torna possível a produção de um pão com perfil artesanal e sabor superior ao sourdough.

Benefícios

- Controla a aparência do produto final
- Controla a liberação do sabor sourdough
- Protege a atividade de fermento e a integridade do glúten
- Produto final com volume consistente

Otimização do volume do pão

1 cm



BakeShure®



Fermento Normal

Lista de produtos:

BakeShure® 255: ácido sórbico encapsulado 85%
BakeShure® 419: propionato de cálcio 70%
BakeShure® 460: ácido fumárico encapsulado 90%

BakeShure® FB: ácido cítrico 70%
BakeShure® 575: ácido málico 70%
BakeShure® 187: bicarbonato de sódio encapsulado 85%

*GMO-free