



Catálogo Geral

AB | MAURI





ÍNDICE

MELHORANTES

5

Processos Diretos

5

Processos Frio

5

Melhorantes com Massa Madre

5

MIXES & COMPLEMENTOS

7

Pães de Sementes e Cereais

7

Pães Alemães

7

Pães com Milho

7

LEVEDURA

9

Levedura Fresca Prensada

9

Levedura Actividade Standard

9

Levedura Alta Actividade

9

Levedura Massas Açucaradas

9

Levedura Fresca Granulada

9

Levedura Seca

11



MELHORANTES

Processos Diretos

Produto	Clean Label	Embalagem	Descrição	Aplicação	Vida Útil
ABM MAURIPANI		Saco 10 Kg	Melhorante para o fabrico de pão em processos diretos. Melhorante para o fabrico de pão pequeno em linhas mecanizadas de produções artesanais ou industriais pouco exigentes. Corrige as deficiências das farinhas e confere estabilidade ao processo de fabrico. Uma boa tolerância e estabilidade em fermentações curtas ou longas. Maior retenção de gás sem ruptura da estrutura panar em processos artesanais.	1%	6 meses
ABM DIRECTPAN		Saco 10 Kg	Melhorante para o fabrico de pão em processos diretos. Melhorante para todo o tipo de pão, em especial pão pequeno, adequado a processos artesanais e semi-industriais. Tolerância em retardações curtas, até 12 horas. Corrige as deficiências das farinhas e confere estabilidade ao processo de fabrico. Boa tolerância e estabilidade nas várias fermentações - permite refrigerações até 12 horas.	0.8 a 1.2%	6 meses

Processos Frio

ABM FRIOPLUS		Saco 10 Kg	Melhorante para o fabrico de pão em processos refrigerados. Melhorante muito flexível em processos directos ou em fermentações retardadas. Tem efeito corrector sobre a farinha. Exerce uma forte acção de suporte na massa e regula o processo fermentativo. Uma boa retenção de gás sem ruptura da estrutura panar, permitindo obter um pão com grande volume.	1%	6 meses
ABM FRIOPAN		Saco 10 Kg	Melhorante para o fabrico de pão em processos refrigerados. Melhorante muito flexível para em processos directos ou em fermentações retardadas (fabricos artesanais). Tem efeito corrector sobre a farinha. Exerce uma forte acção de suporte na massa e regula o processo fermentativo. Uma boa retenção de gás sem ruptura da estrutura panar, permitindo obter um pão com grande volume.	0.8 a 1.2%	6 meses

Melhorantes com Massa Madre

NEW					
ABM TRADICIÓN ORIGINAL	✓	Saco 10 Kg	Melhorante com massa madre inactiva de trigo e gérmem para o fabrico de pães especiais rústicos. Com massa madre inactiva de trigo e gérmem de trigo incorporada. Adapta-se perfeitamente a qualquer tipo de processo, seja manual ou mecanizado. Adequado para qualquer tipo de formato. Textura da massa fina e elástica. Admite maior absorção de água. Facilita a amassadura. Favorece o relaxamento da massa. Maior retenção da humidade do miolo. Ajuda a prolongar a conservação das peças. Obtém-se pães com còdea crocante e resistente, mesmo em pré-cozido.	2,5%	9 meses
NEW					
ABM TRADICIÓN RÚSTICA	✓	Saco 10 Kg	Melhorante com massa madre inactiva de trigo para o fabrico de pães especiais rústicos. Com massa madre inactiva de trigo incorporada. Adapta-se perfeitamente a qualquer processo, seja manual ou mecanizado. Com massa madre inactiva de trigo incorporada. Adequado para qualquer tipo de formato. Textura da massa fina e elástica. Admite maior absorção de água. Facilita a amassadura. Favorece o relaxamento da massa. Maior retenção da humidade do miolo. Ajuda a prolongar a conservação das peças. Obtém-se pães com còdea crocante e resistente, mesmo em pré-cozido.	2,5%	9 meses



MIXES & COMPLEMENTOS

Pães com Sementes e Cereais

Produto	Clean Label	Embalagem	Descrição	Aplicação	Vida Útil
ABM GUSTTU MULTICEREAIS		Saco 10 Kg	Mix semi-completo para o fabrico de pães multicereais. Permite elaborar um pão muito saboroso e nutritivo dado o seu elevado conteúdo em cereais e sementes. Produto adaptado a processos de frio.	50%	6 meses
MIX AZTECA	✓	Saco 20 Kg	Mix para o fabrico de pão especial com sementes. Para a elaboração de pão especial com chia, milho, sementes de girassol e tomate. A combinação de ingredientes com as especiarias resulta num original e requintado sabor. Miolo suave e saboroso, de cor alaranjada com o característico “salpicado” da chia, milho e girassol. O pão mantém-se fresco durante horas. Cêdea muito dourada, fina e crocante.	50%	6 meses
NEW ABM GUSTTU 7 GRÃOS		Saco 10 Kg	Mix para o fabrico de pães especiais maltados com sementes. Contém flocos de trigo, sementes de linhaça, sementes de girassol, flocos de centeios e sementes de sésamo. Sabor agradável e bom volume. Cêdea dourada e crocante. Boa estrutura do miolo, com uma cor atrativa. Adequado para elaborar todos os tipos de pães, em qualquer tipo de processo.	50%	6 meses
ABM 4 SEMENTES	✓	Saco 20 Kg	Mistura de sementes pronta para adicionar a produtos de panificação. Contém flocos de aveia, sementes de linhaça castanha, sementes de girassol e sementes de milho miúdo. Pode ser incorporado na percentagem desejada tanto no processo de amassadura como no exterior da peça como decoração.		6 meses

Pães Alemães

ABM GUSTTU BAVIERA ESCURO		Saco 10 Kg	Pré-mix para o fabrico de pães escuros, tipo Baviera. Distingue-se pela sua grande capacidade de escurecimento da massa. Adapta-se a todos os tipos de pão. Essencialmente é usado como complemento.	10-30%	6 meses
GERMANBROT	✓	Saco 20 Kg	Mix para o fabrico de pão especial com sementes. Para a elaboração de pão especial com chia, milho, sementes de girassol e tomate. A combinação de ingredientes com as especiarias resulta num original e requintado sabor. Miolo suave e saboroso, de cor alaranjada com o característico “salpicado” da chia, milho e girassol. O pão mantém-se fresco durante horas. Cêdea muito dourada, fina e crocante.	50%	6 meses

Pães com Milho

ABM GUSTTU MILHO & GIRASSOL		Saco 10 Kg	Mix para o fabrico de pão com sementes e milho. Confere ao pão um excelente sabor e aroma. Miolo bem alveolado e cêdea estaladiça. Bom volume. Garante a regularidade do processo e boa qualidade final. Apto tanto para processos artesanais como em processos com elevado grau de mecanização.	50%	6 meses
-----------------------------	--	------------	--	-----	---------



LEVEDURA

Levedura Actividade Standard

Produto	Embalagem	Descrição	Vida Útil
TRADIFERM	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada para o fabrico de pão, especialmente indicada para processos lentos. A sua actividade controlada permite uma melhor manipulação das massas durante as fases de amassadura, repouso e moldagem. Tem melhor comportamento em fermentações mais longas (mais de 2 horas), onde se procura potenciar o aroma natural do pão. Ideal para o preparação de massas madres e pré fermentos, bem como para a elaboração de massas congeladas.	38 dias

Levedura Alta Actividade

MAURI ORIGINAL	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada de alta actividade que resiste ao rápido ritmo do processo industrial, mantendo o rendimento fermentativo. Indicada para aplicações que necessitam de tempos de fermentação curtos.	38 dias
MAURI CLÁSSICA	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada de alta actividade especialmente indicada para processos com fermentações curtas a médias. Recomendada para processos de panificação com tempos de fermentação curtos a médios. Adapta-se a massas para produtos de pastelaria que contenham até 8% de açúcar sobre o peso da farinha.	38 dias
CRAFTMANN'S	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca prensada de alta actividade. Levedura ótima para fermentações curtas a médias.	38 dias
ORIGINAL CUBOS	Expositor de 1,5 Kg com 30 blocos de 2 cubos de 25g.	Levedura fresca prensada para panificação ou pastelaria, em cubos de 25g. Levedura fresca prensada para aplicações de pão e pastelaria, numa embalagem conveniente para uso doméstico.	45 dias

Levedura Massas Açucaradas

MAURI GOLD	Caixas de 10 kg com 20 blocos de 500 g	Levedura fresca açucarada ideal para pastelaria fresca e congelada. Levedura indicada para aplicações com conteúdo entre 10 a 30% de açúcar. Adequada para a elaboração de massa congelada.	34 dias
------------	--	--	---------

Levedura Fresca Granulada

LEVEDURA GRANULADA MAURI ORIGINAL	Saco 25 Kg	Levedura fresca granulada de alta actividade. Levedura ideal para aplicações que necessitam de tempos de fermentação curtos, disponível numa embalagem inovadora que aumenta a vida útil do produto e melhora a sua dosagem.	42 dias
LEVEDURA GRANULADA MAURI GOLD	Saco 25 Kg	Levedura fresca granulada para massas açucaradas. Levedura ideal para pastelaria fresca e congelada, disponível numa embalagem inovadora que aumenta a vida útil do produto e melhora a sua dosagem.	42 dias



Levedura Seca

Produto	Embalagem	Descrição	Vida Útil
MAURIPAN RED	Caixa de 10 kg com embalagens individuais de 500 g Caixa de 10 kg	Levedura seca activa para todo o tipo de processos de panificação. Esta levedura apresenta-se desidratada e em embalagens que garantem a sua longa duração sem necessidade de conservação em frio.	24 meses
MAURIPAN RED GOLD	Caixa de 10 kg com embalagens individuais de 500 g	Levedura seca activa para massas açucaradas. Esta levedura apresenta-se desidratada em embalagens que garantem a sua longa duração sem necessidade de conservação em frio.	24 meses





AB Mauri Portugal , S.A.
Avenida Salvador Allende, nº. 99
2770-157 Paço de Arcos
T. 214 258 851

www.abmauri.pt