ED È SUBITO PANE!®

Coadiuvanti e Migliioratori

Alta Qualità in Panificazione.

Italmill®

Coadiuvanti e Migliorator i

Italmill è un'azienda dinamica che opera nel mercato europeo dei prodotti da forno.

Ed è Subito Pane, il brand Italmill dei semilavorati per panificazione, si presenta con una gamma veramente completa: *Base Grano Tenero, Base Grano Duro, Multicereali, Morbidi, Soia, Speciali e Stampati*.

Oltre ai mix tradizionali Italmill mette al servizio degli artigiani panificatori la gamma **Ed è Subito Bio**, tutti prodotti con farine da agricoltura biologica, certificati IT IMC - C182, controllati dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione.

Nella gamma non mancano **Coadiuvanti, Miglioratori** e prodotti ad alto valore tecnologico quali gli **Enerpan**, lieviti naturali in polvere.

Per la sua produzione Italmill seleziona accuratamente le migliori materie prime e si avvale delle più moderne tecniche di produzione.

L'organizzazione commerciale Italmill sempre attenta alle richieste del mercato ed alle esigenze dei propri clienti, offre un servizio rapido ed altamente qualificato.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

La Gamma

Naturali
Bergauno
Briopan
Renfort Volume
Trepan

Tecnologici
Asso
Bergadue
Cella
Pregio
Pregio Ready

Grassati
Pangras 20

Pasta Acida
Trevit
Trevit Segale

Estratti di Malto
Farina Grano Tenero Maltato
Malto Century
Malto Fifty

NATURALI

BRIOPAN

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", glutine, farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1 - 2% calcolato sul peso della farina.

- *Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.*
- *Regolarizza la fermentazione.*
- *Aumenta lo sviluppo del pane.*
- *Migliora la friabilità della crosta.*

TREPAN

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

METODO DIRETTO

1% calcolato sul peso della farina.

- *Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.*
- *Regolarizza la fermentazione degli impasti.*

METODO INDIRETTO

0,5% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

- *Regolarizza la fermentazione.*
- *Migliora il colore e la friabilità della crosta.*

BERGAUNO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1 - 1,5% calcolato sul peso della farina.

- *Per la sua prontezza in fase di lievitazione, consente ottenere un risultato ottimale con lavorazioni rapide.*

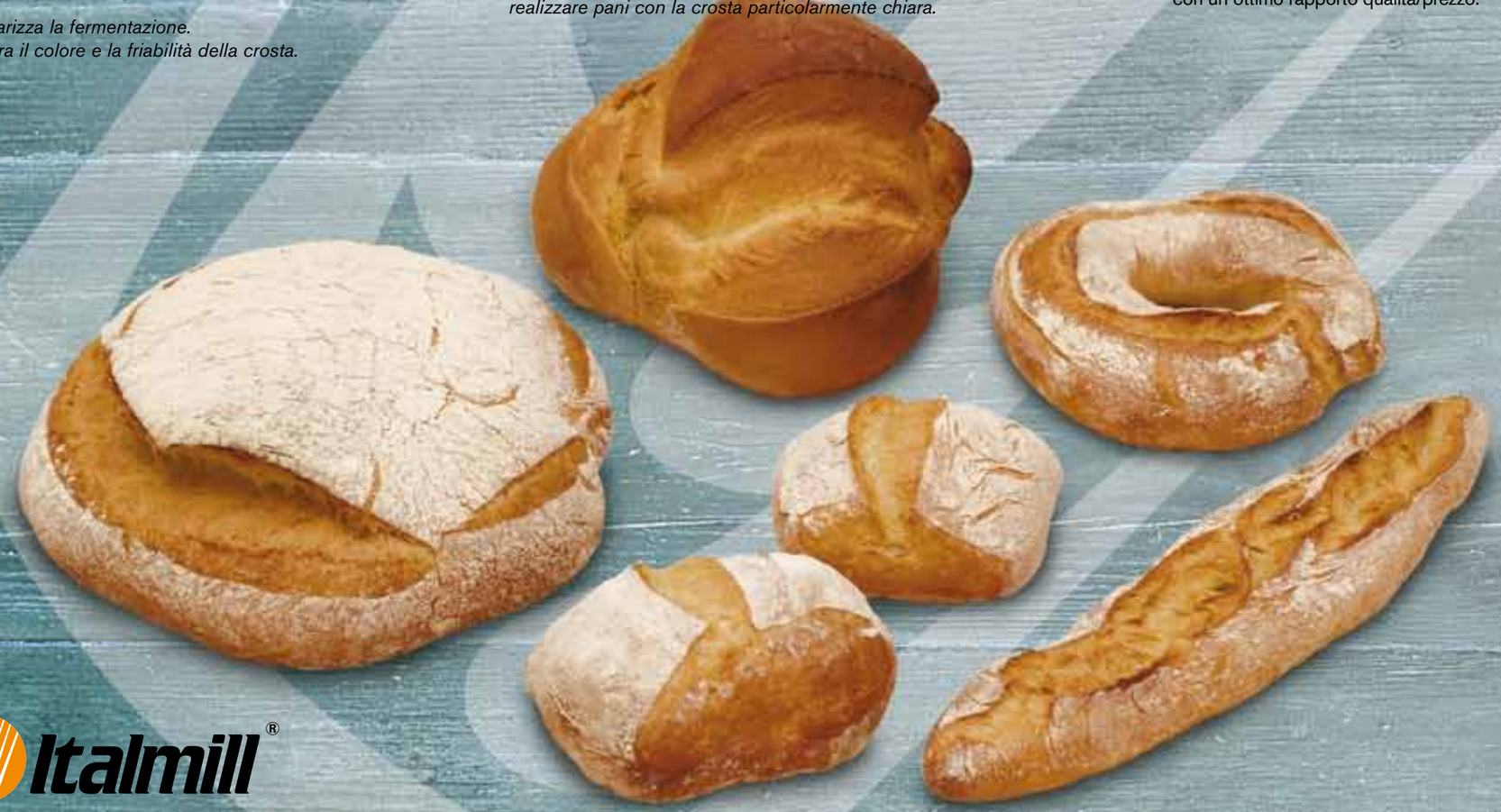
RENFORT VOLUME

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5 - 1% calcolato sul peso della farina.

- *Migliora la plasticità e la stabilità dell'impasto.*
- *Regolarizza la fermentazione.*
- *Aumenta lo sviluppo del pane.*
- *Migliora la friabilità della crosta.*
- *L'assenza del malto permette di ottenere impasti omoge nei ed elastici anche in presenza di farine deboli e di realizzare pani con la crosta particolarmente chiara.*



TECNOLOGICI

ASSO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E472e, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

Ottimo per tutte le produzioni di pane con presenza di grassi e per tutti i processi che prevedono la cella fermalievitazione.

Garantisce il massimo risultato in termini di qualità e sviluppo.

BERGADUE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E472e, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1-1,5% calcolato sul peso della farina.

Si adatta a tutti i tipi di produzione e alle diverse condizioni di lavorazione.
Garantisce ottimi risultati in termini di sviluppo e aspetto del pane con un ottimo rapporto qualità/prezzo.

PREGIO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia, emulsionante: E472e, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

Ottimo per tutte le produzioni di pane con presenza di grassi e per tutti i processi che prevedono la cella ferma-lievitazione.

Garantisce il massimo risultato in termini di qualità e sviluppo.

PREGIO è ideale anche per la produzione di pasticceria da forno.

PREGIO READY

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionante: E 472e, farina di soia, destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5% (500 g per 100 kg di farina)

Miglioratore indicato per tutti i tipi di pane.
Aggiungere PREGIO READY direttamente alla farina e mescolare.

CELLA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", emulsionanti: lecitine, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, amilasi.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

1% calcolato sul peso della farina.

In impasti con presenza di grassi, consente di ottenere perfette emulsioni e risultati ottimali.

Specifico per cella fermalievitazione.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

PASTA ACIDA

TREVIT

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di grano tenero, farina di grano tenero maltato, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

IMPASTI DIRETTI E CELLA FERMA LIEVITAZIONE:

3% calcolato sul peso della farina.

IMPASTI INDIRETTI (CON LIEVITO MADRE O BIGA):

3% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

La dose di utilizzo di TREVIT può variare in funzione delle diverse condizioni di lavoro e delle caratteristiche delle farine, con l'uso di farina di particolare tenacia aumentare i tempi di impasto in seconda velocità.

TREVIT SEGALE

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", pasta acida di segale, farina di segale maltata, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

IMPASTI DIRETTI E CELLA FERMA LIEVITAZIONE:

3% calcolato sul peso della farina.

IMPASTI INDIRETTI (CON LIEVITO MADRE O BIGA):

3% calcolato sul peso della farina del rinfresco.

La dose di utilizzo di TREVIT SEGALE può variare in funzione delle diverse condizioni di lavoro e delle caratteristiche delle farine, con l'uso di farina di particolare tenacia aumentare i tempi di impasto in seconda velocità.

GRASSATI

PANGRAS 20

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", strutto in polvere, emulsionante: E472e, farina di grano tenero maltato, destrosio, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

20% calcolato sul peso della farina.

- *Indicato per produzione di pane condito, ideale per cella fermalievitazione.*

ESTRATTI di MALTO

FARINA GRANO TENERO MALTATO

La farina di frumento maltato ITALMILL assicura una fermentazione ed una lievitazione ottimali durante la fase dell'impasto.
Contiene enzimi di cereali in grado di conferire alla farina una costanza di rendimento ottimale per garantire ed esaltare il gusto ed il sapore del pane.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

0,5% calcolato sul peso della farina.

Va aggiunta alla farina per migliorare la lievitazione, il volume, la struttura ed il colore del pane. Può essere incorporata alla farina oppure sciolta nell'acqua non salata dell'impasto.
Nelle lavorazioni con biga la farina di frumento maltato va aggiunta soltanto all'impasto principale.

MALTO CENTURY

Il malto facilita la lievitazione migliorando le caratteristiche delle farine impiegate in sede di lavorazione.

Malto Century è un prodotto di alta qualità, con il suo utilizzo:

si rinforzano le farine deboli.
si correggono i difetti di lievitazione.
si elimina l'acidità dell'impasto.
aumenta il volume del pane e conferisce sofficità e leggerezza.
si conserva più a lungo la freschezza e la fragranza.

MALTO FIFTY

Il malto facilita la lievitazione migliorando le caratteristiche delle farine impiegate in sede di lavorazione.

Malto Fifty è un prodotto di alta qualità, con il suo utilizzo:

si rinforzano le farine deboli.
si correggono i difetti di lievitazione.
si elimina l'acidità dell'impasto.
aumenta il volume del pane e conferisce sofficità e leggerezza.
si conserva più a lungo la freschezza e la fragranza.

Confezioni: Bag in Box da 23 kg.

Italmill®

ED È SUBITO PANE!®

ITALMILL s.r.l.
Via San Pietro, 19/A
25033 Cologne (BS) - Italia
Tel. +39 030 70 58 711
Fax +39 030 70 58 899
info@italmill.com

per collegarti
direttamente
alla pagina della
panificazione,
inquadra con
il tuo cellulare

www.gruppomobeu.

bellani.com - 05/2010