



BOULANGERIE - RESTAURATION

Pour répondre au besoin des boulangers soucieux de la qualité de leur pain, nous avons mis au point une solution de traitement de l'eau aux résultats réellement exceptionnels. Équipée du système EWO FST, voici ce qu'elle apporte :

Une Eau Purifiée !

De l'avis de tous, la qualité du pain, c'est avant tout la qualité de l'eau. Une eau bourrée de chlore ne donnera pas un pain de bonne qualité gustative, la pâte ne lèvera pas correctement, etc....

Un bon pain, c'est aussi un pain qui contient le moins possible de polluants : dérivés chlorés, métaux lourds, pesticides et autres résidus chimiques... Il faut donc s'en débarrasser !

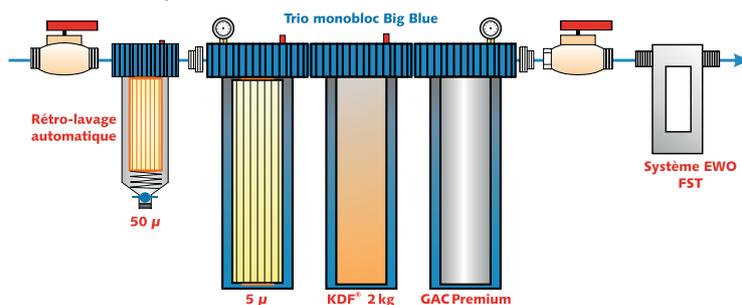
Performances et écologie !

Outre la suppression du chlore, des métaux lourds et des polluants chimiques, cette solution offre d'autres aspects intéressants et uniques :

- ▶ pas d'adoucisseur ni osmoseur
- ▶ pas d'électricité
- ▶ pas de sels ni chimie
- ▶ pas de stockage de l'eau filtrée
- ▶ aucun gaspillage d'eau
- ▶ pas de rejet polluant dans l'environnement
- ▶ débit en ligne direct de 2 m³ / heure
- ▶ coût d'entretien annuel modique
- ▶ une eau dépolluée et vitalisée
- ▶ entartrage des cannes à buée minimisé

Une solution Clé en Mains

Proposée en "Prêt à installer", en 10" ou 20", cette solution conviendra également à tous les métiers de bouche, mais aussi à l'hôtellerie, aux cuisines centrales ou aux collectivités : une exclusivité Cybèle-Maïa Nature !



Surprenez et fidélisez vos clients !

Une eau propre n'est pas forcément suffisante pour obtenir un résultat satisfaisant, encore faut-il que cette eau ait de vraies qualités énergétiques positives. C'est le système EWO FST qui va apporter cette dimension. Plusieurs observations* concrétisent cela :

Taux de sel

Taux de sel diminué, sans perte de saveur :

le client ne le remarque pas sur le plan gustatif !

Permet aussi de coller au mieux à la nouvelle norme européenne sur la diminution du sel dans la pâte :

.avant - Pain campagne : 25 grs / kg - Baguette : 18 grs / kg

.maintenant - Pain campagne : 20 grs / kg - Baguette : 12 grs / kg

En moyenne : - 26 % de sel !

Levure

Diminution de la quantité de levure pour un résultat identique :

.avant 12 à 15 grs / kg - maintenant : 8 grs / kg = **- 38%**

Hydratation - Pétrissage

Forte hydratation, meilleur soutien au niveau de la prise de l'eau.

Le gluten absorbe mieux l'eau : 1,5 L d'eau de plus par pétrin :

.hydratation : avant 69-70 % - maintenant 75 % = **+7%**

Production et qualité augmentées à faible coût :

1 pain + 1 baguette par fournée !

Pétrissage plus lent et plus court, lissage de la pâte plus rapide.

Cuisson

Le pain prend mieux sa couleur, au fur et à mesure de la cuisson.

Une seule mise en chauffe et cuisson des différents pains, au lieu de 3 chauffes différentes auparavant !

Goût et aspect

On retrouve le goût du blé qui était occulté auparavant et on découvre des saveurs qu'on ne connaissait pas habituellement. Une croûte dorée et surtout, une mie grasse !

Conservation

Meilleure conservation du pain : 3 à 4 jours constatés.

*Ces constats ont notamment pu être faits par le laboratoire de Roncadin, fabricant européen de pâtes levées, et sur une boulangerie artisanale au cours d'une année d'exploitation.