

Cubease

Un prodotto, per tutto




puratos
Food Innovation for Good

Scopri Cubease

Coadiuvante multifunzionale che conferisce massima tolleranza, volume e freschezza, **il tutto in soli 2 centimetri!**

Caratteristiche

- **Dosaggio:** 1 cubetto ogni 10 kg di farina.
- **Modulo Freshness:** maggiore freschezza prolungata nel tempo.
- **Qualità costante:** volume dell'impasto e tolleranza in lavorazione.
- **Clean label.**
- **Shelf Life:** 9 mesi.

Perchè è perfetto per te?



FACILE

Semplice e pratico:

Nessun errore di dosaggio

Non cambia la tua ricetta

Lo può usare chiunque



COMODO

Imbattibile da stoccare:

10 volte più concentrato di un miglioratore in polvere.

Permette di guadagnare spazio in magazzino.



VERSATILE

Per ogni tipologia di utilizzo:

Prodotti salati

Prodotti dolci

Prodotti croccanti

Prodotti soffici

... e tanto altro!



Dosaggio preciso senza sessola o bilancia



CUBEASE è sorprendentemente piccolo! Il suo formato in cubetto lo rende estremamente **facile da usare**.

CUBEASE non necessita di essere pesato, **previene errori di dosaggio** e aiuta a **guadagnare tempo** ed **efficienza produttiva**.



Guadagna spazio in magazzino!



10 volte più concentrato dei miglioratori tradizionali, permette di **guadagnare spazio in magazzino** e facilitarne la movimentazione.

Ha una dimensione compatta, per cui una **confezione piccola, facile da aprire, chiudere, trasportare e smaltire**.

E l'ambiente ringrazia! Ha infatti un **impatto di CO₂ 10 volte inferiore** rispetto ai miglioratori in polvere.

Sforna i migliori prodotti che tu abbia mai fatto!



Le ultime **tecnologie enzimatiche Puratos**, ispirate dalla potenza della natura, racchiuse nel nuovo alleato ad **etichetta pulita** perfetto per un'infinità di prodotti e per ogni tipologia di utilizzo.

Sfrutta la nostra consulenza tecnica per liberare tutto il potenziale dei tuoi prodotti fatti con Cubease!



Tutto fatto con Cubease



Puratos Italia S.r.l. - socio unico

Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia

T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it - W: puratos.it

 Puratos Italia  @puratositalia  Puratos  Puratos Italia

