

LINEA

Mimetic

I grassi di nuova generazione



Cos'è **MIMETIC**

MIMETIC è il primo **GRASSO DA LAMINAZIONE ED INCORPORAZIONE DI NUOVA GENERAZIONE** per prodotti di qualità superiore. Sviluppato da Puratos grazie alla sua approfondita conoscenza dei lieviti naturali e agli anni di esperienza in panificazione, pasticceria e in particolare nella tecnologia di cristallizzazione, Mimetic permette di unire la grande lavorabilità della margarina con gli eccellenti risultati del burro.

Perchè **MIMETIC** non è una comune margarina?

MIMETIC è l'unico grasso da laminazione sul mercato che contiene **LIEVITO NATURALE**.

Il lievito naturale, lavorando in sinergia con l'accurata selezione degli altri ingredienti garantisce risultati di qualità superiore.



Ricorda che il grasso deve avere la stessa consistenza dell'impasto! Confrontare la temperatura del grasso con quella dell'impasto ti aiuta ad ottenere un risultato migliore.

MIMETIC 20



Mimetic 20 è il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore.

Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione controllata, fino a massimo 18°C.

Confezione: cartone 10kg (placche 5x2kg)

Shelf-Life: 6 mesi

Dosaggio: uguale alla margarina standard

VANTAGGI

- Eccellente lavorabilità a temperatura controllata (**max 18°C**)
- Prodotti finiti freschi più a lungo
- Perfetta sfogliatura
- Maggiore scioglievolezza al palato



T° di lavorazione ≤ 18°C

MIMETIC 32



Mimetic 32 è il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore.

Grazie al suo speciale punto di fusione, è perfetto per un utilizzo a temperatura di lavorazione non controllata, superiore a 18°C.

Confezione: cartone 10kg (placche 5x2kg)

Shelf-Life: 6 mesi

Dosaggio: uguale alla margarina standard

VANTAGGI

- Eccellente lavorabilità a temperatura non controllata (**>18°C**)
- Prodotti finiti freschi più a lungo
- Perfetta sfogliatura
- Maggiore scioglievolezza al palato



T° di lavorazione > 18°C

MIMETIC PRIMEUR 5%



Mimetic Primeur 5% è il grasso da laminazione di nuova generazione per sfogliati di qualità superiore.

Si caratterizza per un tenore di burro del 5%.

Può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.

Confezione: cartone 10kg (placche 5x2kg)

Shelf-Life: 6 mesi

Dosaggio: uguale alla mélangé standard

VANTAGGI

- Eccellente lavorabilità
- Prodotti finiti freschi più a lungo
- Perfetta sfogliatura
- Maggiore scioglievolezza al palato
- Presenza di 5% di burro



MIMETIC INCORPORATION



Mimetic Incorporation è il grasso da incorporazione di nuova generazione per frolle e cake di qualità superiore.

Si incorpora facilmente all'impasto e può sostituire il burro in tutte le ricette di pasticceria.

Confezione: cartone 10kg (blocchi 4x2,5kg)

Shelf-Life: 6 mesi







Dosaggio: uguale alla margarina standard

VANTAGGI

- Frolla croccante e friabile
- Cake dall'ottimo sviluppo e sofficità



MIMETIC: CARATTERISTICHE A CONFRONTO

	 CROISSANT	 DANESI	 SFOGLIA	 FROLLA	 CAKE	 TEMPERATURA LAVORAZIONE
MIMETIC 20	★	★	★			Temperatura di lavorazione CONTROLLATA (max 18°C). Metodo diretto o indiretto
MIMETIC 32	★	★	★			Temperatura di lavorazione NON CONTROLLATA . Metodo diretto o indiretto
MIMETIC PRIMEUR 5%	★	★	★	★		
MIMETIC INCORPORATION				★	★	



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

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


Puratos
Reliable partners in innovation