

A Puratos, como especialista em Panificação e com domínio de mais 50 anos em tecnologias de melhorantes para pão, apresenta:



# \$500

## DOUBLE BAKE COLOUR

*Rápida caramelização,  
sem perda de tempo!*



### Vantagens para o cliente

- ✓ **CONSISTÊNCIA**  
Especialidade final com uma boa caramelização  
Consistência e regularidade do pão final

### Vantagens para o profissional

- ✓ **APLICAÇÃO DO MELHORANTE**  
Aplicação de 1% em relação ao peso da farinha.
- ✓ **TRANQUILIDADE**  
Flexibilidade  
Não é preciso alterar o processo de produção do pão
- ✓ **AUMENTO DAS VENDAS**  
Frescura ao longo do dia devido à maior rapidez de cozedura
- ✓ **INCREMENTAR A FIDELIZAÇÃO DO CLIENTE**  
Qualidade consistente nas peças finais
- ✓ **AUMENTO DA EFICIÊNCIA E POUANÇA DE CUSTOS**  
Redução em cerca de 60% dos tempos de cozedura final  
Menos dependente de mão de obra
- ✓ **REDUÇÃO DE CUSTOS**  
Menos desperdício
- ✓ **INOVAÇÃO E DIFERENCIAÇÃO**  
Rápida coloração  
Evita o descascamento do pão, que acontece muitas vezes nestes processos

## Poupança de 60% da cozedura final

Melhorante standard de pré-cozido congelado



Melhorante \$500 Double Bake Colour rápida caramelização após a primeira cozedura, evitando o descascamento da peça final

