

SIRH/
EUROPAIN

Le **FermeSon**
BOOSTER ✓



« *La poolish Audacieuse !* »

Caractères innovants

Une « polish » liquide reconstituée

- **Systeme breveté**

N° de brevet : 2 863 753

- Souches de levures sélectionnées par notre société sœur JASTBOLAGET
- Conversion de fractions de farine en éléments fonctionnels
- Croissance contrôlée des micro-organismes désirés grâce à une solution :
 - Eau
 - Sucre
 - Sel

- **Conservation** du FermenSon pendant 9 mois à T° ambiante

- **Conditionnement** en BIB très facile à stocker (cubes)

≠ bidons (ne peuvent être empilés) ou sacs (mous, se percent)



Avantages

Une aide technologique moderne et authentique

Technico-pratiques

- ✓ Stockage à température ambiante
- ✓ Prêt à l'emploi
- ✓ Liquide, facile à doser
- ✓ Pas de modification de fabrication
- ✓ Tourage facilité
- ✓ Méthode directe et/ou surgélation

Produit fini

- ✓ Alvéolage plus développé
- ✓ 25-30% de volume supplémentaire
- ✓ Feuilletage plus fin
- ✓ Mie grasse et moelleuse
- ✓ Exhausse la saveur de beurre
- ✓ 25% de sel en moins dans le produit fini
- ✓ Sans déclaratif à ajouter à vos recettes



Mise en œuvre

« le tester, c'est l'approuver ! »

Exemple de Recette avec Le Fermenson Booster

- 10 Kg de Farine de Gruau T55
- 5,2 L d'Eau ou de Lait entier froid
- 1,2 Kg de Sucre
- 0,4 Kg (en direct) à 0,5 Kg (congélation) de Levure boulangère
- 0,5 Kg de Poudre de Lait (si Eau)
- 0,2 Kg de FERMENSON BOOSTER
- 0,015 Kg de Sel
- 0,28 à 0,33 Kg de beurre / Kg de pâte pour le tourage



Produit liquide

- Très facile à doser/peser
- Pas de perte pendant le process
- Pas d'allergie pour l'opérateur (respiratoire et dermatologique)
- 2% du poids de la farine



Garantie d'un produit final savoureux pour 25% de sel en moins



En quoi le Fermenson est-il moderne ?

D'un point de vue développement durable

- Ne nécessite pas de stockage en température contrôlée : économie d'énergie
- Son emballage BIB est recyclable / Possibilité de livraison en IBC = 0 déchets

D'un point de vue de sa composition

- Aucun additif : correspond aux attentes du consommateur moderne
- Permet la confection de produits avec moins de sel : prend en compte l'alerte de l'OMS sur la consommation de sel dans les pays développés, 2 fois plus que la dose recommandée de 5g par jour par personne

Source : [L'OMS publie de nouvelles normes pour aider les pays à réduire l'apport de sel et à sauver des vies \(who.int\)](http://who.int)

Nous espérons vous avoir convaincu sur l'aspect moderne et novateur de ce concept !

