

# L'EXPERT-1<sup>®</sup>



*Nouvel améliorant*



*Un seul produit,  
la référence anti-cloque,  
pour pain courant et  
pains spéciaux...*

*Lancement le 1<sup>er</sup> octobre 2019*



  
**IREKS**

Pour toutes méthodes de panification

Direct / Précuit / Pousse Contrôlée / Surgélation



Nouveauté

Un Résultat garanti, chez IREKS  
le Service s'inscrit en Majuscules...

### Dosages

**Direct et précuit :** 0,3 à 0,5 %

**Pousse contrôlée :** 1 % à 1,5 % - 24 H à 48 H

**Surgélation :** 0,5 à 1 %

### Les Avantages

- . Anti-cloques, volume, tenue
- . Meilleure conservation/moins de dessèchement
- . Belle tenue de la croûte fine, croustillante, pas de cloquage
- . Croûte appétissante et dorée
- . Tolérant à la pousse
- . Remarquable tenue au coup de lame
- . Améliore la tenue de la pâte
- . Garantit une croûte régulière, lisse, brillante et croustillante
- . Répond à toutes les attentes les plus exigeantes



**IREKS**

**IREKS FRANCE SARL**  
269, rue des Brasseries  
BP 14 - Maxéville  
54 527 LAXOU Cedex  
Tél. 03 83 17 49 49  
Fax 03 83 35 18 62  
produits@ireksfrance.fr  
www.ireks.fr

**Code produit :** 002.0 en sac de 25 kg