

ACTI-FRESH

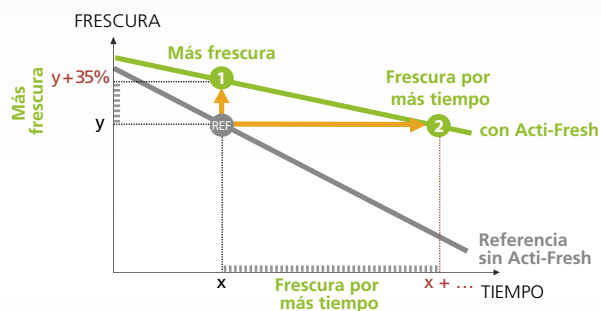
Acti-Fresh: una solución, dos vías para lograr frescura

Para los consumidores, la frescura continúa siendo el criterio n° 1 para juzgar la calidad de un pastel. Mejorar la frescura de su pastel es un reto doble: maximizar la frescura desde el primer día, y conservarla según pasa el tiempo.

Acti-Fresh mejora la frescura de sus productos

Acti-Fresh de Puratos es un producto para mejorar los pasteles basándose en la tecnología de las enzimas y emulsionantes. Mejora la frescura de pasteles, magdalenas, pastelitos y bollos tipo "donut" en términos de blandura, jugosidad y cohesión.

Acti-Fresh mantiene la frescura del primer día hasta el último



Más frescura

Acti-Fresh mejora la frescura de su pastel tras unos días hasta en un 35% en comparación con productos estándar.

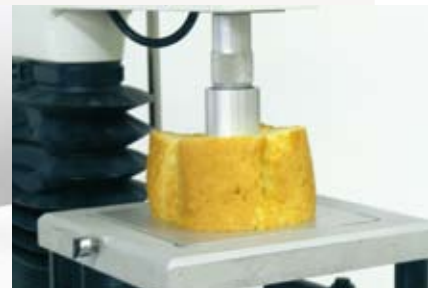
Frescura por más tiempo

Acti-Fresh hace que su pastel permanezca fresco más tiempo, durante semanas e incluso meses.

Acti-Fresh aporta beneficios clave

Acti-Fresh es la herramienta correcta para su estrategia de calidad. Le ofrece valiosos beneficios:

- Una mayor satisfacción del consumidor (fidelidad, asiduidad en la compra debida a la mejora de la calidad...)
- Mayor duración de almacenamiento logístico (menos productos desechados para los minoristas)
- Distinción debida a la calidad (unos pasteles mejores significan una mayor probabilidad de selección por parte del minorista, incluyendo su marca blanca, y por parte del consumidor)



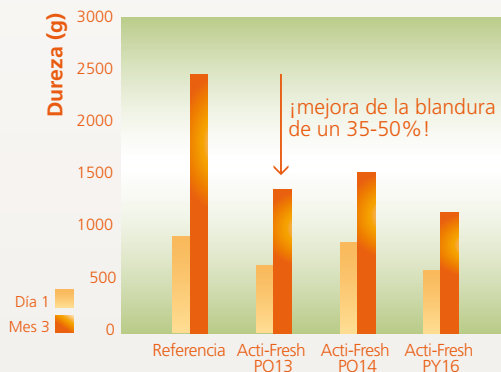

Puratos
Reliable partners in innovation

Acti-Fresh proporciona mayor calidad en todos los aspectos

Acti-Fresh es un producto para mejorar los pasteles con una dosis del 0,5-1,5% del peso total de la mezcla. Le ayudará a conseguir una frescura única y a medida para todos sus pasteles: más blandos durante más tiempo, más cohesión, más jugosidad, más resistentes...

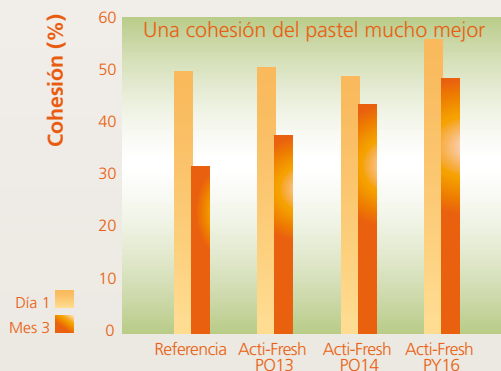
Mejora de la blandura

La blandura es un parámetro esencial; ya que influye de manera determinante en las impresiones acerca de la calidad de un producto que se forma un consumidor en el punto de venta. También es un parámetro importante en cuanto a cómo se aprecia el pastel al probarlo.



Mejora de la cohesión y la resistencia

La cohesión es determinante para que un pastel sea firme y no tenga grumos. Un pastel con una buena cohesión dejará menos migas, será menos frágil, resultando más fresco (mejor sensación en boca) y fácil de comer (no deja todo lleno de migas).

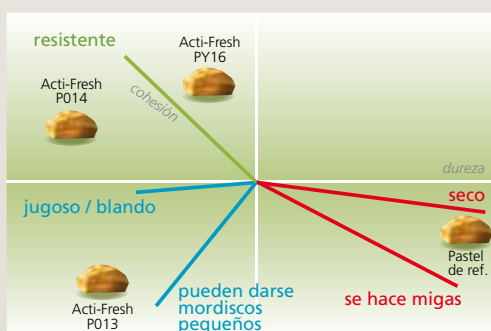


Mejora de la esponjosidad, mayor satisfacción al probarlo

Nuestros métodos de evaluación instrumental se confirman mediante pruebas de evaluación sensorial exhaustivas. Con este método, los expertos describen los diferentes aspectos de la frescura de los pasteles durante su duración de almacenamiento.

Se comparan pasteles de referencia con pasteles en los que se ha utilizado diferentes tipos de Acti-Fresh. Todos los pasteles que llevan Acti-Fresh muestran una mejora total de la frescura.

Además, cada tipo diferente de Acti-Fresh aporta una orientación de textura determinada dependiendo de las preferencias del consumidor.



¡Pónganos a prueba!

Para programar una evaluación instrumental y sensorial de sus recetas con y sin Acti-Fresh, póngase en contacto con nosotros hoy mismo: contacts@puratos-acti-fresh.com

www.puratos-acti-fresh.com