

PATENTOWANY

# Materpro

JEDYNY STARTER NA ŚWIECIE, KTÓRY POSIADA  
CZyste BAKTERIE MLEKOWE USTABILIZOWANE  
W WODZIE W TEMPERATURZE POKOJOWEJ

Materpro® posiada **DWADZIEŚCIA DWA MILIARDY**  
wyselekcjonowanych bakterii mlekowych **NA GRAM**  
(między innymi Planetarium) i jest całkowicie  
**NATURALNY**

Używając Materpro do realizacji twoich produktów  
uzyskasz niezwykłych korzyści.

## BARDZIEJ PACHNĄCE I BARDZIEJ SMACZNE

Bakterie mlekowe znajdujące się w Materpro łączą się z mąką  
wzmacniając **smak i aromat**

## BARDZIEJ LEKKIE

Bakterie mlekowe znajdujące się w Materpro® **maksymalizują**  
zakwas zwiększając **aktywność gazogenną w mieszaninie**

## BARDZIEJ STRAWNE

Bakterie mlekowe znajdujące się w Materpro® **eliminują produkcję**  
**kwasy alkoholowego** tworząc produkty bardziej strawne

## BARDZIEJ ZDROWE

Materpro® umożliwia **eliminację wszystkich adiuwantów**  
"wspomagaczy" uzyskując **produkty bardziej zdrowe**

## TRWAJĄ DŁUŻEJ

Używając Materpro® **wydłuża się shelf life** produktu końcowego  
utrzymując dłużej smak i konsystencję

## GLUTEN FREE I FREE FROM

Bakterie mlekowe znajdujące się w Materpro® funkcjonują **także**  
**z mąkami bezglutenowymi** gwarantując produkty porównywalne  
**smakiem i konsystencją** do produktów glutenowych

PATENTOWANY

# Materpro



Materpro® jest produktem rewolucyjnym, który polepsza także fazy produkcyjne ciasta:

## STABILIZUJE PROCES ZAKWASZANIA

Materpro® **usuwa błędy** spowodowane zmiennymi procesowymi (np. pęknięte ciasto można ponownie wykorzystać) **gwarantując stałą wydajność ciasta i zaczynu**

## POPRAWIA FAZY PREFERMENTACJI

Materpro® **stabilizuje wszystkie etapy prefermentacji** (biga zaczyn, poolish zaczyn, bezpośrednie zakwaszenie) zwiększając jego wydajność

## REDUKUJE CZAS PRACY

Materpro® jest idealny do dokarmiania zakwasu i produkcji licoli

## DŁUŻSZE ŻYCIE

Użycie Materpro® **wydłuża szelf life ciasta** które może być konserwowane w 4°C przez 10/12 dni bez zmian dojrzewającego produktu

## BARDZIEJ ZDROWE CIASTA

Kwasy mlekowe znajdujące się w Materpro® umożliwiają **minimalne użycie drożdży piwnych i tłuszczu**

## GLUTEN FREE I FREE FROM

Bakterie mlekowe znajdujące się w Materpro® umożliwiają **wymianę głównych alergenów** znajdujących się w żywności pozwalając na produkcję produktów **free from I Gluten free**

**probiotiq**  
feed your health

Probiotiq to oddział QUILID s.r.l., który zajmuje się badaniami i rozwojem w sektorze spożywczym, prowadząc badania nad mikroorganizmami probiotycznymi i mlekowym w celu uzyskania nowych, zdrowszych i bardziej odżywczych produktów naturalnych.

Probiotiq i Materpro są znakami towarowymi na licencji QUILID s.r.l.



*Nie wierzysz nam? Spróbuj teraz!*



Skontaktuj się aby zamówić Materpro®  
Napisz emaila na [commerciale@probiotiq.it](mailto:commerciale@probiotiq.it)  
Przejdź do serwisu: [www.probiotiq.it](http://www.probiotiq.it)



**Szukaj nas w mediach po szczegółowe informacje, video świadków , którzy już używają Materpro®**