

BREVETTATO

Materpro

È l'unico starter al mondo di fermenti lattici puri stabilizzati in acqua a temperatura ambiente

MATERPRO® garantisce la fermentazione lattica nel tuo impasto, madre o preimpasto perchè contiene milioni di fermenti lattici selezionati per grammo.

Materpro® è completamente naturale

Utilizzando Materpro® per la realizzazione dei tuoi prodotti otterrai vantaggi straordinari:

FRAGRANZA DURATURA

Prodotti più gustosi e più profumati

Gli acidi organici ottenuti dalla fermentazione lattica interagiscono con i gas presenti nell'impasto, generando composti volatili naturali che esaltano la fragranza di pani, pizze o dolci. Materpro® aiuta e preserva gusto e profumo delle materie prime, aumentando la shelf life dei prodotti

UN BOCCONE DI MINERALI

Materpro® aiuta l'assimilazione di minerali

I minerali presenti nelle farine di tipo 1, di tipo 2, e in altre miscele di cereali, grazie alla fermentazione lattica diventano **disponibili**. Questa infatti attiva naturalmente un enzima che permette all'organismo umano di **assimilare calcio, ferro, magnesio e zinco**.

GLICEMIA OK

Materpro® aiuta il controllo della glicemia

Con Materpro® si ha una migliore scomposizione dei carboidrati, che vengono trasformati in anidride carbonica, acido lattico, acido acetico e altri aromi volatili. Otteniamo così un **naturale aumento del volume dei prodotti e una riduzione degli zuccheri**.

ADDIO GONFIORE

Prodotti più digeribili e genuini

Durante la fermentazione lattica si ha una **pre-digestione dei carboidrati della farina**. Questo avviene per l'attivazione di enzimi microbici che permettono la scomposizione di proteine, grassi e amidi, in nutrienti semplici. Il prodotto finito è più sano, digeribile e facile da assimilare.



BREVETTATO

Materpro



probiotiq
alimenta la tua salute

Probiotiq® è la divisione di QUILID S.r.l. che si occupa di Ricerca & Sviluppo in ambito alimentare, svolgendo studi sui microrganismi probiotici e lattici per ottenere nuovi prodotti naturali più sani e nutrienti.

Probiotiq® e Materpro® sono marchi in licenza a QUILID S.r.l.

Materpro® è un prodotto rivoluzionario che migliora le fasi di produzione artigianale e industriale dell'impasto:

PRENDI IL CONTROLLO Meno variabili, più innovazione

Materpro® assicura la proporzione matematica di 100 cellule di fermenti lattici ogni 1 cellula di lieviti per grammo di farina. In questo modo elimina le variabili di performance da tutti gli impasti, **garantendo una fermentazione naturale stabilizzata.**

ZERO ERRORI Ottieni subito il tuo obiettivo

Eliminando le variabili della lievitazione, Materpro® permette il **raggiungimento di obiettivi specifici**, come gusto più o meno acidulo o texture ben alveolate. Le ricette sono quindi perfettamente ripetibili senza errori.

PIÙ BUONO PIÙ A LUNGO Prodotti e impasti durano di più

Un giusto **grado di acidità protegge gli impasti** da muffe e microbi nocivi. Gli acidi organici ottenuti dalla fermentazione lattica interagiscono con i gas prodotti dalla lievitazione, e **rallentano l'invecchiamento dei prodotti del 30%.**

RICETTE UNICHE Materpro® è unico, come Te

Materpro® è un esaltatore di gusto naturale: a seconda degli ingredienti, crea composti volatili diversi, generando quella biodiversità che **rende unica una ricetta**. Gli aromi e i profumi si amplificano, per un prodotto finale **più buono, genuino e digeribile.**

Non ci credi? Provalo subito!



Contattaci per ordinare Materpro®
Scrivi una mail a commerciale@probiotiq.it
Vai sul sito: www.probiotiq.it



Cercaci sui social per maggiori informazioni, video e testimonianze di chi l'ha già provato.

