



Da sempre il pane rappresenta uno degli alimenti fondamentali sulla tavola degli italiani, ma lo è stato ancor di più nei giorni di lock down dovuto al Covid 19. Il pane è divenuto sinonimo di condivisione e di ritorno alla quotidianità. Il preparare il pane in famiglia, rispolverare vecchie ricette e ritrovare una dimenticata manualità in cucina, lo hanno eletto uno dei principali comfort food di questi mesi: un alimento che ci ha aiutato a superare questo difficile periodo. Ispirata da questa nuova tendenza e dalle nuove richieste di mercato, la R&D di ABS Food ha voluto presentare al settore delle novità per il mondo dei mix per la panificazione. Infatti, ABS Food ha garantito la sua piena attività durante l'emergenza dovuta al corona virus, sia nel supporto ai suoi clienti che nella consulenza per nuovi progetti nati proprio sotto il segno di una grande sfida e nelle nuove proposte studiate con i clienti per la ripartenza delle loro aziende.

Per quanto riguarda il **Bakery** è sempre stata forte la partnership di ABS Food con l'azienda tedesca **BÖCKER GmbH**, produttore di **paste acide e lieviti naturali** per panificazione dal 1910. Le paste acide BÖCKER, **in polvere, liquide e in pasta**, sono ottenute con materie prime naturali quali frumento, grano, riso, farro, avena, quinoa, grano saraceno, mais, orzo e segale, e da colture batteriche create nei laboratori BÖCKER. Queste ultime vengono continuamente monitorate e lavorate con nuove tecnologie, che ne preservano le caratteristiche e ne garantiscono una qualità costante. Questi microrganismi vengono sapientemente combinati fra loro con particolari tecniche applicative e portano alla creazione di nuovi prodotti, con **note aromatiche personalizzate** per le più diverse possibilità d'impiego, **pane, pizza, pastry, grissini, biscotti, lievitati in genere**. Con l'utilizzo di paste acide già pronte da unire all'impasto, il processo di panificazione diventa decisamente più semplice: la durata della fermentazione si annulla e vi è un notevole ridimensionamento dei tempi di lavorazione ed un conseguente **risparmio** nei costi di produzione. Infatti, è la stessa BÖCKER che compie l'intero processo di fermentazione, rispettandone i tempi e monitorando le acidità della pasta in modo che, successivamente, l'impasto raggiunga una qualità quanto più stabile. Nei grandi fermentatori le paste acide maturano il loro caratteristico sapore e con l'aiuto di tecnologie innovative di tostatura ed essiccazione a rullo i precursori dell'aroma vengono fortemente concentrati. Gli aromi racchiusi nella madre acida sono rilasciati nel tempo dall'impasto anche dopo la cottura. Con l'impiego anche in minima percentuale cioè allo 0,5-2% sulla farina, è possibile ottenere un pane di elevata qualità che mantiene la sua **fragranza** e il suo profumo più a lungo sia nella crosta che nella parte interna del pane. In termini di lavorazione le paste acide BÖCKER aumentano l'assorbimento dell'acqua e migliorano **l'elasticità e lavorabilità** dell'impasto, inoltre, con un maggior contenuto di acqua si allunga la **shelf-life** del prodotto finito. Nel caso della produzione di pane il risultato sarà quello di una crosta dal colore più uniforme, con una mollica dalla struttura più regolare e consistenza più morbida.

Per andare incontro alle esigenze di un mercato in forte crescita, BÖCKER ha sviluppato anche una gamma di paste acide adatte alla produzione di alimenti indicati per le **diete in assenza di glutine**, con impianti appositi, linee di produzione dedicate e logisticamente separate, per evitare ogni possibile contaminazione.

ABS Food srl

Via Spagna, 22 – 35010 Peraga di Vigonza (PD) P.I. 02619260280
Tel: +39-049 8936851 – Fax: +39-049 8936850 – web: www.absfood.com – mail: info@absfood.com



Offrire prodotti **gluten-free** qualitativamente conformi richiede sia requisiti di produzione più complessi che elevate responsabilità da parte dei produttori stessi. BÖCKER e ABS Food hanno accettato questa sfida e hanno ampliato ulteriormente questa gamma. **Le nuove paste acide gluten free proposte da ABS Food hanno come matrici il riso, il mais, il grano saraceno e la quinoa.** Il panificatore può testare diversi aromi e acidità per raggiungere il risultato ricetta più idoneo. Le paste acide Gluten free BÖCKER donano al prodotto finito un sapore più marcato, una fragranza interessante che caratterizza il prodotto e lo rende più attraente e gustoso.

La gamma ABS Food supporta il mondo del gluten free anche con farine, amidi, proteine, lecitine, fibre e farine speciali, per arricchire ricette con nuovi ingredienti spaziando sino all'allergen free e al biologico.

ABS Food srl

Via Spagna, 22 – 35010 Peraga di Vigonza (PD) P.I. 02619260280
Tel: +39-049 8936851 – Fax: +39-049 8936850 – web: www.absfood.com – mail: info@absfood.com