

-10%
korting op alle
verbeteraars van
Wouters

Inclusief de producten met BIT (Bread Improver Technology)

-  Soepelere deegverwerking
Minder plakkerig deeg en betere stabiliteit.
-  Langdurige versheid
Uw producten behouden hun malsheid
en smaak, zelfs na meerdere dagen.
-  Consistente resultaten
Of het nu warm of koud is in de bakkerij,
BIT levert stabiele resultaten in elke situatie.
-  Hogere fouttolerantie
BIT vangt kleine variaties in ingrediënten of
processen op en levert een topproduct af.
-  Optimaal eindresultaat
BIT helpt u een perfect volume en
kruimstructuur te bereiken.



Panigold Pasta



Panigold Poeder



Panifresh



Luxafresh



Luxafresh Gold



Luxactiv



Bruno



Novabrun



Optima Fresh



Olympus Ferment



Olympus Super



Olympus Gold

-10%
réduction sur tous
les améliorants
de Wouters

**Y compris les produits dotés de la
technologie enzymatique.**

-  Pâte souple
Moins collante, plus stable.
-  Fraîcheur prolongée
Tendreté et saveur préservées
plusieurs jours.
-  Résultats constants
Performances stables en
toutes circonstances.
-  Tolérance accrue
Absorbe les variations,
garantit la qualité.
-  Résultat optimal
Volume optimal et mie impeccable.



Panigold Pâte



Panigold Poudre



Panifresh



Luxafresh



Luxafresh Gold



Luxactiv



Bruno



Novabrun



Optima Fresh



Olympus Ferment



Olympus Super



Olympus Gold