



Linha Condicionadores.

- Os mais modernos condicionares de massa, que corrigem as deficiências das farinhas que são utilizadas no preparo de pães pela receita artesanal;
- Melhoram a textura, qualidade e sabor da massa, aumentam os rendimentos, reduzem as quebras no forno e permitem o preparo de pães mais homogêneos e com maior durabilidade (*shelf life*).



Ritmo Verde Cód. 0004-3

O melhor condicionador em pasta do mercado, com a mesma tolerância do Zea. A dosagem ideal para sacos de 25 Kg de farinha.

Vantagens e Benefícios

- Aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Garante absorção de água e fortalece a rede de glúten, garantindo um ótimo desempenho na fermentação e no volume;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 100 potes plásticos de 75 g de produto.



Ritmo Vermelho Cód. 0003-5

O melhor condicionador em pasta do mercado, com a mesma tolerância do Zea. A dosagem ideal para sacos de 50 Kg de farinha.

Vantagens e Benefícios

- Aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Garante absorção de água e fortalece a rede de glúten, garantindo um ótimo desempenho na fermentação e no volume;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 50 potes plásticos de 150 g de produto.



Zea Cód. 0001-9

O Zea é o mais tradicional e seguro condicionador do mercado. Mantém sua formulação inalterada desde o seu lançamento.

Vantagens e Benefícios

- Indicado para farinhas de média força;
- Possui maior tolerância;
- Corrige as deficiências da farinha e aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Produz pães padronizados e garante um ótimo volume;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 25kg de produto.

Zea F - Cód. 0491-0: Caixa com 40 sacos plásticos de 500g de produto.



Zea 500 Cód. 0012-4

Um condicionador tão seguro quanto o Zea. Indicado para farinhas fortes, de boa qualidade.

Vantagens e Benefícios

- Aumenta a resistência da massa, permitindo variações no processo;
- Produz pães padronizados;
- Melhora a textura e a maciez, garantindo a crocância e a cor ideal;
- Garante absorção de água e fortalece a rede de glúten, resultando em um ótimo desempenho na fermentação e no volume.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 25kg de produto.

Zea 500 F - Cód. 0492-8: Caixa com 40 sacos plásticos de 500g de produto.



Zea MXI Cód. 0589-4

O Zea MXI é um condicionador de massas que traz o que há de mais moderno em tecnologia de enzimas para dentro de sua padaria. Alta performance ao seu alcance!

Vantagens e Benefícios

- Maior tolerância às variações de qualidade da farinha;
- Maior flexibilidade no descanso de mesa e fermentação;
- Realce das características do produto como uma casca crocante, mais volume e melhor aparência.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 20 kg de produto.



Zea Massa Congelado Cód. 0534-7

O Zea Massa Congelada é um condicionador de massas congeladas de pães em geral e croissants.

Vantagens e Benefícios

- Assegura qualidade e padronização do produto final;
- Indicado para processos de congelamento;
- Reduz os danos causados à rede de glúten e ao fermento biológico.

Prazo de Validade

6 meses sob as condições de armazenamento e temperatura recomendadas, a partir da data de fabricação.

Caixa com 20kg de produto.