

LA QUALITÀ PIACE



semilavorati e materie prime per panetterie, pasticcerie, gelaterie

Linea Panificazione



Linea Panificazione



LA QUALITÀ PIACE



Gentile Cliente,

Con grande piacere Le presentiamo i prodotti della Linea Panificazione a marchio KOMPLET.

Da oltre 30 anni la nostra Azienda si impegna a fornire prodotti di alta qualità, sempre innovativi, garantendo un servizio pre e post vendita a 360° grazie ai nostri ricettari sempre aggiornati, ricchi di idee, consigli e suggerimenti pratici.

Questo prezioso supporto Le consentirà di avere una visione generale ma allo stesso tempo dettagliata di tutti gli articoli che siamo certi miglioreranno la qualità del Suo lavoro, auspicandoci di incontrare il Suo gradimento nonché apprezzamento.

I nostri Distributori, Agenti di Zona e il nostro Staff restano sempre a Sua disposizione per qualsiasi informazione!

Buon lavoro dal Suo partner di fiducia

KOMPLET ITALIA

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK



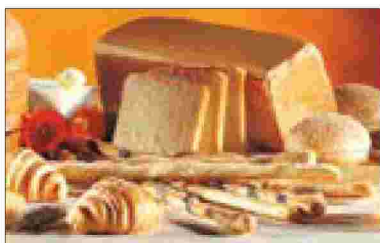
BAGUETTE

miscela di frumenti selezionati per la produzione della vera Baguette Francese, dalle caratteristiche di buon volume, crosta croccante e dal gusto inconfondibile. Ideale per ciabatte e bocconcini.



BUTTERTOAST "BELLE FLEUR"

miscela al burro per i salati di Panificazione, Pasticceria e Gastronomia. Ideale per panini, focacce, grissini, croissant, panettoni gastronomici e tutta una gamma di prodotti per palati esigenti.



BUTTERTOAST FREEZE

miscela al burro per i salati di Panificazione, Pasticceria e Gastronomia. Idoneo per la surgelazione.



DOLOMITI

miscela per la produzione di pane e panini ai cereali, ricco di semi di girasole, dal gusto aromatico e con un ottimo mantenimento della freschezza nel tempo. Etichetta clean label .



DREISAAT

miscela ai tre semi, lino, sesamo e lupino, per la produzione di pane, panini ma anche focacce, grissini e croissant.



FARROPAN

miscela al farro integrale per la produzione di pane e panini. Grazie al suo aroma marcato, il pane ottenuto ha un sapore particolare. Ricco di proteine vegetali di alto valore, amido, fibre grezze, vitamine e sali minerali.



GRANTURK

miscela a base di mais soffiato tritato e semi di girasole per la produzione di pane, panini, grissini e altro ancora. Dorato, croccante e delicato.

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK



MEDITERRANEO

miscela per la produzione di focacce, pane e panini. Con grano duro mais e fiocchi di patate.



MARATHON

miscela di farine e semi selezionati per la produzione di pane e panini ideali per gli sportivi, per una sana alimentazione. "ENERGIA NATURALE PRONTA ALL'USO". Etichetta clean label.



MULTICEREAL

miscela di cereali a grana fine, per la produzione di pane, panini e croissant ai 4 cereali: grano, segale, avena ed orzo. Indicato per le lavorazioni industriali.



OROPAN

dalla tradizione Mediterranea una miscela per la produzione di pane, focacce, e ciabatte di grano duro. Gusto, profumo e freschezza nel tempo sono la sua forza principale.



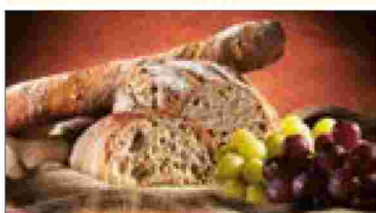
ORZO-PAN

miscela per la produzione di pane e panini con orzo ed avena dal gusto classico e fragrante. Ideale per Pane Arabo.



PAINFORT

miscela a base di farina di segale per la produzione di pane, panini e specialità Altoatesine con caratteristiche di profumo, gusto e freschezza nel tempo.



PAN DELLA VIGNA

miscela con farina di semi d'uva, semi di girasole e zucca che conferiscono un particolare gusto al prodotto finito, con importanti caratteristiche nutrizionali. Etichetta clean label.



SOJA BROT

miscela per la produzione di pane e specialità alla soja spezzata (16%). Su ordinazione: EXTRA SOJA KONZ
Miscela concentrata a base di tritello, farina e crusca di soja. Ottimo rapporto qualità-prezzo.

FARINE SPECIALI PER PANI, PANINI, FOCACCE E SNACK



SECHSKORN

miscela di farine e semi selezionati per produrre il vero "Pane ai 6 cereali". Frumento, segale, avena, orzo, mais e miglio, conferiscono a questa specialità tedesca un gusto e una freschezza ineguagliabili che durano nel tempo. Etichetta clean label.

SECHSKORN ITALY

miscela di farine e semi selezionati per produrre il vero "Pane ai 6 cereali": frumento, segale, avena, orzo, mais e riso. Maggior leggerezza rispetto a SECHSKORN.

FARINE E MISCELE SPECIALI CONCENTRATE



CHIA BROT 40

miscela concentrata per la produzione di pane e panini ai semi di Chia (Salvia Hispanica), naturale fonte di Omega 3. Etichetta Clean Label.



PROBODY 70

miscela per la produzione di un Pane alla soia e farro con il 70% in meno di carboidrati, ricco di proteine e fibre. Circa 22 g di proteine e 18 g di carboidrati per 100 g di pane. Etichetta clean label.



KOMPLET NATURAL 10%

miscela concentrata per la produzione di specialità di panificazione e pasticceria di "tipo integrale". Etichetta clean label.



MAC SOFT 10%

miscela concentrata al 10% per la produzione di panini tipo



PAN DEL CAMPO

miscela alle erbe aromatiche (foglie d'ortica, fiori di camomilla, prezzemolo, foglie di melissa, coriandolo, foglie di biancospino), ricca di cereali, per la produzione di snack, focaccine, pane e panini dal



SENEGAL

miscela a base di farine maltate per scurire pane di segale, cereali, pane in cassetta, ecc... Etichetta clean label.

ARTICOLI DECORATIVI E PER AROMATIZZARE PANE E SNACK



MIXED SEEDS

miscela di semi (lino, lino giallo, girasole, sesamo e semola di grano saraceno) per la decorazione di pani speciali, focaccine, crackers, snack e paste lievitate dolci e salate. Utilizzabile anche all'interno degli impasti.

BACK MUESLI

miscela di fiocchi di cereali tostati (orzo, avena, segale, girasole e mais) e nocchie tritate, da utilizzare sia per la decorazione di pane, focacce e snack che all'interno dell'impasto per ottenere un prodotto più ricco.

FIOCCHI AVENA

per decorare in superficie pani speciali, snack, grissini, ecc...



PESTO SNACK

miscela aromatica in cui prevale aglio e basilico per rendere gustosi e stuzzicanti i vostri snack e panini speciali.

TOMATO SNACK

miscela aromatica a base di pomodoro liofilizzato per rendere gustosi e stuzzicanti i vostri snack e panini speciali.

COADIUVANTI, MIGLIORATORI



BREAD STAR

miglioratore ad altissima resa indicato per lavorazioni artigianali e industriali. Consigliato per impasti contenenti grassi, conferisce volume e crosta croccante. 0.3 – 0.5 % sul peso della farina.

EISBAR

miglioratore studiato per impasti lievitati surgelati (pane e paste lievitate) e per fermalievitazione. 3% sul peso della farina.

MALTOPLUS

farina di malto di frumento ad alta attività enzimatica.

PLUSPAN NTR

coadiuvante con destrosio che regola la stabilità degli impasti, per tutti i tipi di pane. 1% sul peso della farina.

Linea Panificazione



KOMPLET ITALIA s.r.l.
24050 Grassobbio (BG)
Via E. Fermi, 4
Tel. +39 035 42 42 742
Fax +39 035 42 42 744
info@kompletitalia.it
www.kompletitalia.it

Assistenza
tecnica

Numero Verde
800-251859