

MEJORANTES PANARIOS

*Desarrollamos soluciones
para crear el pan que imaginas*







ÍNDICE

Una selección de mejorantes para elaborar una amplia gama de productos de panadería y bollería.

Los mejores ingredientes para crear todas las elaboraciones que desees.

PROCESO DIRECTO	4
FERMENTACIÓN CONTROLADA	10
CLEAN LABEL	12
CONGELACIÓN	14
PRECOCIDO	16
MASAS MADRE	18
TERNURA	20
SIN GLUTEN	22

The background of the image is a close-up, high-quality photograph. It shows a piece of light brown, textured paper, possibly handmade or recycled, which is crumpled and tied with a thick, natural-colored twine into a simple knot. This paper-wrapped object is placed on a dark, rich brown wooden surface that shows natural grain patterns. To the right of the paper, a piece of rough, layered bark or a similar natural material is visible, adding to the rustic and organic feel of the composition. The lighting is warm and directional, creating soft shadows and highlighting the textures of the paper, twine, wood, and bark.

PROCESO DIRECTO

*Gran variedad para lograr
un producto único.*



1. VOLUMEN Y TOLERANCIA

Múltiples posibilidades entre las que escoger. Nuestros elaborados para proceso directo proporcionan elevada tolerancia a las masas y panes de excelente desarrollo y presencia.



	DOSIS 	FORMATO 	F.C. PREFERENTE 
MASTER TOP	2-4 g/Kg	15 Kg	12 Meses
MASTER PLUS	3-4 g/Kg	10/25 Kg	12 Meses
MASVOLUM PLUS	3-5 g/Kg	10/20/25 Kg	12 Meses
MASVOLUM	4-6 g/Kg	10/25 Kg	12 Meses
MASTER	4-6 g/Kg	10/25 Kg	12 Meses
ULTRAVIT	5-6 g/Kg	10/25 Kg	12 Meses
TITÁN	5-7 g/Kg	10/25 Kg	12 Meses
MULTIPÁN	6-8 g/Kg	25 Kg	12 Meses
FORTEPÁN	10-15 g/Kg	10/25 Kg	12 Meses

MASTER EXTRA

Una garantía en tu obrador, masas de excelente manejo y tolerancia, pan con **desarrollo uniforme**.



4-6 g/Kg 25 Kg 12 Meses

BAYOGAR 2000

Aporta tolerancia y buen volumen a las piezas. Confiere una miga esponjosa al producto final.



5-7 g/Kg 10/25 Kg 12 Meses

GOOD BREAD PAN TOSTADO

El perfecto aliado para elaborar **pan tostado crujiente**.



3-8 g/Kg 25 Kg 12 Meses

MASTER C

Apto para todo tipo de harinas. Un todoterreno de gran versatilidad.



4-6 g/Kg 10/25 Kg 12 Meses

SELECCIÓN

Especialmente indicado para elaborar bollería. Versátil por su tolerancia a distintos tipos de procesos: tanto en proceso directo como en congelado confiere buen desarrollo a las piezas de bollería.



8-12 g/Kg 10/25 Kg 12 Meses



BAYOGAR ULTRA

El comodín de la panadería, tanto en proceso directo como en cualquier otro proceso genera masas de enorme tolerancia y **proporciona panes de gran desarrollo**.



2-4 g/Kg 10/25 Kg 12 Meses

PROCESO DIRECTO

2. LECITINADO

Con nuestros productos lecitinados conseguirás ganar **suavidad** en masa, obtener una corteza **crujiente y dorada**, una miga esponjosa y un desarrollo uniforme de las piezas.



TRADICIÓN C

Desarrolla panes con un buen aroma y sabor con corteza fina.



8-10 g/Kg



25 Kg



12 Meses

MITO

Apto para procesos automáticos, tolerante a la dosificación, genera piezas con buen desarrollo.

Recomendado para pan de miga dura.



5-7 g/Kg



10/25 Kg






12 Meses

TRADICIÓN

Ideal para procesos artesanos, proporciona **ternura** y una **greña suave** al producto final.






 8-10 g/Kg  25 Kg  12 Meses



LUZPÁN 4060

Apto para procesos artesanos y automáticos. Aporta tolerancia a la masa, buen desarrollo y sabor.




 6-8 g/Kg  15/25 Kg  12 Meses



BASIC P

Adecuado para procesos automáticos y artesanos. Especialmente indicado para panes de miga dura y **zonas geográficas de alta humedad**.






 8-10 g/Kg  10/25 Kg  12 Meses

3. EN PASTA

GARASANT

Preparado en pasta especialmente indicado para productos de bollería y panes especiales. Proporciona suavidad, desarrollo y ternura a tus elaboraciones.



 10 g/Kg  20 Kg  12 Meses



PROCESO DIRECTO

FERMENTACIÓN CONTROLADA






Simplifica tu trabajo

Soluciones adaptadas a los distintos procesos de **fermentación controlada y retardada**.

BAYOGAR ULTRA

Proporciona piezas de miga blanca y corteza más rojiza y rústica con excelente volumen y greña. Apto para procesos de **fermentación de 24 horas**.



 3-5 g/Kg  10/25 Kg  12 Meses

ACTIVA PLUS

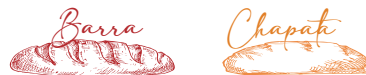
Aporta robustez a la masa sin pérdidas de volumen incluso en procesos de **más de 24 horas de fermentación**.



 7-10 g/Kg  25 Kg  12 Meses

CONTROL PLUS

Especialmente indicado para masas rústicas o masas que requieran una mayor hidratación. Se consiguen piezas de buen volumen y greña, corteza crujiente y dorada.



 8-10 g/Kg  25 Kg  12 Meses



FERMENTACIÓN CONTROLADA







CLEAN

FERMENTACIÓN CONTROLADA Y CONGELACIÓN

El acompañante indispensable en procesos de fermentación controlada y congelación. Un todoterreno de etiqueta limpia.



PRISMA

 2-4 g/Kg (fermentación controlada)	 25 Kg
 4-6 g/Kg (congelación)	 6 Meses

PAN ARTESANO




Nuestros clásicos para elaborar pan artesano.



BASIC

 8-10 g/Kg	 10/25 Kg	 12 Meses
---	--	--

PROPULSANT

 0,25 g/Kg	 1 Kg	 12 Meses
---	--	--

PRECOCIDO

Varias opciones a elegir para elaborar pan precocido con corteza crujiente y fina, de larga duración y etiquetado limpio.



PRECOPÁN B

 10 g/Kg	 25 Kg	 12 Meses
---	---	--

PRECOPÁN L

 8-10 g/Kg	 25 Kg	 12 Meses
---	---	--

PRECO V CLEAN

 4-6 g/Kg	 25 Kg	 6 Meses
--	---	---

PAN ECOLÓGICO

La elección necesaria para elaborar pan **100% ecológico** y clean label.



ECOBAY

 5-6 g/Kg	 10 Kg	 6 Meses
--	---	---

El pan de siempre

LABEL

Bayogar ofrece una amplia gama de soluciones **clean label** adaptadas a los diferentes procesos de panificación y distintos tipos de panes. Consigue el **pan de siempre** con un etiquetado limpio.

naturalmente.

PAN SIN ADITIVOS

El futuro ya es presente. Elabora pan a partir de una solución basada en tecnología exclusivamente enzimática. **Sin ácido ascórbico.**

NATUR

 4-5 g/Kg  10 Kg  6 Meses



PAN 100% INTEGRAL

Solución basada en harina 100% integral con la que elaborar **pan 100% integral** de excelente presencia.



MEJORANTE INTEGRAL 100 %

 10 g/Kg  25 Kg  3 Meses

TERNURA

Un plus de ternura clean label para pan y bollería que mantiene tus productos como recién hechos.



BLANDO CL

 1-2 g/Kg  10 Kg  6 Meses

PROCESO DIRECTO

Elige la alternativa que mejor se adapte a tus necesidades.



		PRISMA	ULTRAVIT CL	NOTREPÁN	FORPÁN CL
DOSIS		2-4 g/Kg	5-6 g/Kg	6-8 g/Kg	8-10 g/Kg
FORMATO		25 Kg	25 Kg	25 Kg	10 Kg
F.C. PREFERENTE		12 Meses	6 Meses	12 Meses	6 Meses

CONGELACIÓN



*Estabilidad
en el tiempo*

Prolonga durante semanas tus masas congeladas con nuestras soluciones con las que elaborar un pan como recién hecho.

ULTRA GT

Mejorante con alto contenido en gluten, ideal para **muy largos períodos de congelación**. Muy aconsejable para masas hidratadas.



13 g/Kg



25 Kg



12 Meses

BAYOGAR ULTRA

Permite un largo periodo de congelación y facilita la cocción final obteniéndose piezas de pan de buen volumen.



6-8 g/Kg



10/25 Kg



12 Meses

SELECCIÓN

Especialmente indicado para preparar bollería congelada.



10-20 g/Kg



10/25 Kg



12 Meses

ICEBERG

Ideal para bollería. Permite largos períodos de congelación.



10-15 g/Kg (hasta 10 días de congelación)
20-30 g/Kg (más de 10 días de congelación)



10 Kg



12 Meses



CONGELACIÓN



PRECOCIDO

*Una garantía
de éxito*

Te proponemos distintas alternativas que te ayuden a conseguir piezas de buen desarrollo y corteza crujiente aumentando la duración del pan tras la segunda cocción.



PRECOPÁN

Proporciona masas elásticas y desarrolla **panes de corteza fina y crujiente**, excelente sabor y un bonito color dorado. No presenta pérdidas de volumen en la segunda cocción.






 10 g/Kg  25 Kg  12 Meses

LUZPÁN 2040

Muy apto para procesos mecanizados aporta buen desarrollo, sabor agradable y corteza crujiente.



 2-4 g/Kg  5/25 Kg  12 Meses

PRECOPÁN STANDARD

Tolerante con la masa proporciona una corteza suave y fina.






 5-8 g/Kg  25 Kg  12 Meses

BAYOGAR RÚSTICO 2%

Especialmente indicado para **panes rústicos**. Proporciona corteza crujiente y dorada.



 20 g/Kg  10/25 Kg  12 Meses



MASAS MADRE



Aroma y sabor a pan

Aporta aroma y sabor de forma **sencilla** a tus elaboraciones con nuestra gama de masas madre deshidratadas.

BAYRYE GOLD

Masa madre en polvo inactiva de centeno, con **aroma intenso y notas ácidas**, aporta una corteza tierna al pan.



10-12 g/Kg 15 Kg 6 Meses

BAYWHEAT GOLD

Masa madre en polvo inactiva de trigo, aroma de agradable sensación al paladar y **gusto a cereal fresco**. Genera corteza dorada, fina y crujiente.



10-12 g/Kg 15 Kg 6 Meses

BAYWHEAT SUPREMA

Masa madre en polvo inactiva de trigo, de **notas aromáticas penetrantes y frescas**, gusto algo afrutado y ligeramente ácido. Proporciona panes de corteza dorada.



10-12 g/Kg 15 Kg 6 Meses



PR 1

Sustituto de masa madre. Un aporte de volumen y regularidad.



8-15 g/Kg 10/25 Kg 12 Meses

PR 1 PLUS

Sustituto de masa madre. Corteza dorada, fuerza, aroma y sabor.



8-15 g/Kg 25 Kg 12 Meses

TERNURA



Tu pan tierno, todos los días

Alarga la vida de tu pan con las diferentes posibilidades que te ofrecemos.

ULTRASOFT

Consigue excelente ternura y recuperación de miga a baja dosis de uso.






 10-15 g/Kg  5/25 Kg  12 Meses



BLANDO CL

La solución de ternura **clean label** para pan y bollería, mantiene el producto como recién hecho a **baja dosis de uso**.



 1-2 g/Kg  10 Kg  6 Meses

BLANDO

Un clásico con el que aportar ternura a tus preparados de panadería y bollería envasada.



 20-30 g/Kg  10 Kg  6 Meses

SIN GLUTEN



Da ternura a tus elaboraciones sin gluten.

CELISOFT

Enternecedor para tus productos **sin gluten**. Aplicable a cualquier receta y preparación en la que se busque prolongar la vida del pan manteniendo su ternura, de fácil uso y baja dosificación. Apto para personas celíacas e intolerantes al gluten.



10-15 g/Kg



10 Kg



6 Meses





Gracias al apoyo de todos nuestros clientes, Bayogar ha ido creciendo y evolucionando durante los últimos 40 años para mantener y mejorar los niveles de calidad y seguridad alimentaria que se exigen en la industria de la panadería y la pastelería.

Desde la dirección de Bayogar se apuesta decididamente por la mejora en el conocimiento, la formación y la tecnología de análisis y producción.

La innovación y el desarrollo de nuevos productos más limpios y sostenibles y adecuados a las necesidades de cada cliente han sido y serán una prioridad para nosotros.

El objetivo principal del equipo que forma Bayogar es seguir acompañándoles para facilitar su trabajo y dar respuesta precisa, versátil y flexible a sus necesidades.



El pan elaborado con productos que tengan este símbolo podrá etiquetarse como ECO o BIO.



El pan elaborado con productos que tengan este símbolo podrá etiquetarse sin aditivos en su lista de ingredientes.



El pan elaborado con productos que tengan este símbolo podrá etiquetarse como pan sin gluten.



Todos los productos de este catálogo son aptos para una dieta vegana.



Se dispone de alternativas sin palma de todas las referencias de este catálogo.



Los productos que contengan este símbolo se pueden emplear para elaborar recetas de pan sin ningún aditivo añadido. **Sin ácido ascórbico.**



AV. DEL SOL 30. 28850 TORREJÓN DE ARDOZ, MADRID.
bayogar@bayogar.com / pedidos@bayogar.com
+34 91 676 12 12