

# BRAIMS

Perché la vostra arte esige il meglio



## Lievitare d'eccellenza



# UNA PROPOSTA COMPLETA

*La gamma Golden di Braims è una linea di ingredienti dedicati alla produzione dei tradizionali prodotti lievitati da Ricorrenza, ma anche utilizzabili tutto l'anno per la preparazione di paste lievitate assecondando la creatività del pasticciere.*

Insieme a *Naturvi-s*, il lievito naturale disidratato, garantiscono risultati artigianali d'eccellenza, nel rispetto della tradizione pasticceria italiana.



SCOPRI DI PIÙ

**GOLDEN MIX ONE** è un ingrediente che nasce dall'unione di materie prime bilanciate e selezionate che, garantendo una perfetta interazione con i lieviti, **consentono di ottenere, con sicurezza di risultato, panettoni, colombe, pandori, veneziane ed altre paste lievitate.** Gli impasti risultano ancora più lisci e setosi, con un'ottima elasticità e consistenza. È perfetto per creare panettoni e altre lievitate dal livello qualitativo ancora superiore, con la tipica alveolatura e una superba sofficità prolungata nel tempo. Consente un elevato grado di personalizzazione, grazie alla sua flessibilità di utilizzo.



SCOPRI DI PIÙ

La costante ricerca sulle materie prime e gli approfonditi studi sulle loro interazioni hanno permesso a Braims di formulare **GOLDEN NOW**, un prodotto unico per flessibilità, versatilità e tecnologie applicative, che, in abbinamento a *Naturvi-s*, consente di ottenere un risultato certo in diverse condizioni ambientali e lavorative. **GOLDEN NOW**, insieme a **NATURVI-S**, È **IDEALE PER PASTICCIERI CHE AMANO INTERPRETARE LA TRADIZIONE IN CHIAVE MODERNA**, grazie alla sua capacità di adattarsi a varie condizioni di lavorazione e alle esigenze organizzative di ogni artigiano, garantendo sempre un risultato di alta qualità artigianale. **GOLDEN NOW** e **NATURVI-S** consentono inoltre di proporre ai clienti tante golose creazioni per tutte le occasioni dell'anno.



SCOPRI DI PIÙ

**GOLDENVI-S NATURE** è un ingrediente della più alta pasticceria che unisce tutta la genuinità di materie prime nobili con **un ingrediente prezioso, il lievito naturale**, per realizzare dolci lievitati artigianali d'eccellenza con un cartellino del prodotto finito pulito. Grazie alla formula rinnovata garantisce sofficità e freschezza prolungate nel tempo.



SCOPRI DI PIÙ

È un **lievito naturale** o madre prodotto secondo il tradizionale processo dei rinfreschi che consente di mantenere, una volta disidratato, tutte le proprietà organolettiche della fermentazione naturale. Disponibile in sacco da 5 kg e da 10 kg.



SCOPRI DI PIÙ

È un ingrediente in polvere per la preparazione di glassatura di prodotti da forno. **GLAXA** permette alla **superficie glassata del dolce di resistere inalterata nel tempo**, restando croccante ed uniforme.

**SCOPRI TUTTA LA GAMMA BRAIMS**

[www.braims.it](http://www.braims.it)   

  
**SAIMA**  
YOUR QUALITY PARTNER