

# VIVE L'EAU!

## EWO

FOOD SYSTEM TECHNOLOGY

Une solution de traitement de l'eau  
dédiée aux métiers de bouche  
**UNIQUE** en son genre !

.pas d'adoucisseur

.pas d'osmoseur

.pas d'électricité

.pas de sel ni chimie

.pas de gaspillage d'eau

.pas de stockage d'eau

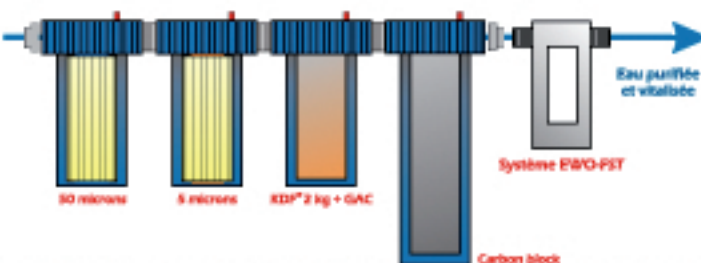
.totalement écologique

.économies : sel - levure

.économies d'énergie

**pour une qualité de pain  
exceptionnelle !**

### Kit Boulange EWO



Extrait des constatés relevés sur une boulangerie artisanale au cours d'une exploitation d'une année.

## SPECIAL BOULANGERIE RESTAURATION

### Des avantages constatés incomparables !

#### Qualité de l'eau

Cette solution vous fournit une eau propre, nettoyée de ses polluants : boues, chlore et dérivés chlorés, métaux lourds, pesticides et autres résidus chimiques...  
cela sans aucune adjonction de sel ou produits chimiques !

#### Cannes à buée

Exit la problématique du calcaire !

L'entretien est minimisé : 9 mois sans y toucher, sans perte de pression, alors qu'auparavant un démontage tous les 15 jours était impératif.

#### Taux de sel

Taux de sel diminué, sans perte de saveur :

**le client ne le remarque pas sur le plan gustatif !**

Cela permet aussi de coller au mieux à la nouvelle norme européenne sur la diminution du sel dans la pâte :

.avant - Pain campagne : 25 grs / kg - Baguette : 18 grs / kg

.maintenant - Pain campagne : 20 grs / kg - Baguette : 12 grs / kg

**En moyenne : - 26 % de sel !**

#### Levure

Diminution de la quantité de levure pour un résultat identique :

.avant 12 à 15 grs / kg - maintenant : 8 grs / kg = **- 38%**

#### Hydratation - Pétrissage

Forte hydratation, meilleur soutien au niveau de la prise de l'eau.

Le gluten absorbe mieux l'eau : 1,5 L d'eau de plus par pétrin :

.hydratation : avant 69-70 % - maintenant 75 % = **+7%**

Production et qualité augmentées à faible coût :

**1 pain + 1 baguette par fournée !**

Pétrissage plus lent et plus court, lissage de la pâte plus rapide.

#### Cuisson

Le pain prend mieux sa couleur, au fur et à mesure de la cuisson. Une seule mise en chauffe et cuisson des différents pains, au lieu de 3 chauffes différentes auparavant !

#### Goût et aspect

On retrouve le goût du blé qui était occulté auparavant et on découvre des saveurs qu'on ne connaissait pas habituellement. Une croûte dorée et surtout, une mie grasse !

#### Conservation

Meilleure conservation du pain : 3 à 4 jours constatés.