

# BOULANGER

**TD**  
eau

LES TECHNICIENS  
DE L'EAU

L'eau un élément essentiel

**EXIGENCES DE QUALITÉ**

**PROTECTION CONTRE  
LE TARTRE**

**QUALITÉ DE VOTRE PAIN**

**Témoignage**

“

*Depuis que je me suis équipé d'un vrai adoucisseur automatique chez TD eau, je ne détartre plus mon four, il fonctionne parfaitement. J'ai fait aussi installer un purificateur d'eau pour la fontaine qui évite le chlore et améliore la fermentation. L'aspect de mon pain est plus brillant.*

”

*Pierre, Boulanger dans le Vaucluse*

**TD eau vous accompagne dans le respect de votre  
qualité de service et de productivité.**

**N° Azur 0 810 000 332 - [www.tdeau.com](http://www.tdeau.com) - [infos@tdeau.com](mailto:infos@tdeau.com)**

# BOULANGER

Votre profession doit répondre à des exigences de plus en plus strictes en terme de qualité et productivité.

La qualité de votre eau engendre des résultats positifs ou négatifs sur la qualité de votre pain et la capacité à produire.



## L'eau un élément essentiel

Qualité de votre pain (30% d'eau dans votre pain).  
Les cannes à buée de votre four s'entartrent régulièrement ce qui nuit à votre productivité.



## Conséquences

**Pour votre pain :** le chlore et autres résidus nocifs altèrent le goût et l'aspect de vos pains.

**Pour votre four :** vos cannes à buée s'entartrent et votre four ne produit plus de vapeur.

- ✓ Protection de vos cannes à buée
- ✓ Réduction des coûts d'exploitation
- ✓ Un outil plus performant
- ✓ Fermentation plus rapide
- ✓ Pâte plus tendre et arômes plus intenses
- ✓ Croûte plus fine et brillante

## L'expertise TD eau



**Pour votre pain :** TD eau s'engage à vous apporter une eau purifiée pour améliorer la qualité, la productivité et l'aspect de votre pain.

**Pour votre four :** une eau douce c'est la **protection de vos cannes à buée** et une garantie d'un **outil de travail performant toute l'année.**

