



- ✓ *Tutti i tipi di pane, pasticceria lievitata e biscotti*
- ✓ *Ottimizza il colore e la croccantezza della crosta*
- ✓ *Produce zuccheri semplici supportando il processo di lievitazione*
- ✓ *Migliora la friabilità nei prodotti secchi*

DYNOMALT 12000 FARINA DI FRUMENTO MALTATO

ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

DOSE D'IMPIEGO

1% sul peso della farina (1 kg per 100 kg di farina) o in base al processo tecnologico e al prodotto finito.

INGREDIENTI

Farina di grano maltato a potere diastatico garantito.*

* Potere diastatico garantito di 12000 unità Pollack.

STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto (max 25°C).

Importante: richiudere bene la confezione dopo ogni utilizzo.

Da consumare preferibilmente entro / lotto: vedere sull'imballo.



Made in EU
LESAFFRE ITALIA S.P.A.
Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2
43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia
T +39 0521 878011 F +39 0521 878021
ordini.lit@lesaffre.com - www.lesaffre.it



Peso netto **25 kg**