



- ✓ *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 15000 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 diastasico garantito.\*

\* Potere diastasico garantito di 15000 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**