



5000 FORTE

Miglioratore in polvere



Volume e tenuta



Miglioratore altamente performante

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ **Rinforza la maglia glutinica anche con l'utilizzo di farine deboli**

+ **Stabilizza la lievitazione e garantisce ai pani un elevato sviluppo in forno ed una crosta croccante**

+ **Ideale per la surgelazione**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, antiagglomerante: carbonato di calcio; emulsionante: E 472; destrosio, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi*.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia e latte**.

*Gli enzimi risultano inattivati nei prodotti cotti, perciò all'interno di questi ultimi non rivestono più alcun ruolo tecnologico. Gli enzimi non devono pertanto essere dichiarati in etichetta.

Confezione

Sacco da 25 kg.

Stoccaggio

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

IBIS. Soluzioni efficaci per la panificazione

IBIS è la storica gamma di prodotti innovativi per la panificazione, comprende coadiuvanti, miglioratori, farine di malto ed estratti di malto. Creati per migliorare la struttura, la morbidezza e il gusto dei vostri prodotti da forno durante il processo produttivo.