



IBIS
Efficient Baking
BLEU

Coadiuvante in polvere



VOLUME e tenuta

Soluzione naturale per prodotti finiti con aspetto e caratteristiche reologiche migliori.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ **Adatto a tutti i diagrammi di panificazione**

+ **Migliora le caratteristiche delle farine**

+ **Garantisce assorbimento dell'acqua e tenuta durante la lievitazione**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

0,7 - 1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, 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 in questi ultimi non rivestono più alcun ruolo tecnologico. Gli enzimi non devono pertanto essere indicati 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.