



CROUSTI-PLUS JAUNE

Miglioratore in polvere



Anti-bollicine

È la risposta a chi vuole ottenere gli eccellenti risultati della panificazione tradizionale avvalendosi della tecnologia della lievitazione a temperatura controllata.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ Per tutti i tipi di pane

+ Il volume e l'aspetto del pane risultano eccellenti

+ La soluzione "anti bollicine" per i prodotti da forno realizzati con la tecnica della fermalievitazione

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

0,5 - 1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di frumento, emulsionante E 472e, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi*. Prodotto in uno stabilimento che utilizza soia e latte.

*Gli enzimi vengono inattivati nei prodotti cotti, non avendo alcun ruolo tecnologico all'interno del prodotto finito e pertanto non è necessario indicarli 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.