



**DYNAMALT AROMA 300**

Farina d'orzo maltato



Colore e gusto

Farina d'orzo maltato caramellizzato,  
non enzimaticamente attiva

COLORE ● ● ● ●

AROMA ● ● ● ●

+ Conferisce color nocciola all'impasto

+ Dona note aromatiche caramello  
ai prodotti da forno

+ Senza aggiunta di additivi, coloranti  
e conservanti

## Informazioni pratiche

### Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima  
dell'impasto.

### Dose d'impiego

1-4 % sul peso della farina.

### Ingredienti

Farina di **orzo** maltato caramellizzato  
(senza potere diastatico).

### Confezione

Sacco da 25 kg.

### Stoccaggio

Conservare in luogo fresco ed asciutto  
(max 25°C). **Importante:** richiudere  
bene la confezione dopo ogni utilizzo.

## 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.