



DYNAMALT BARLEY

Farina d'orzo maltato



Colore e gusto

Farina d'orzo maltato enzimaticamente attiva ad elevato potere diastatico

COLORE ● ● ● ●

CROCCANTEZZA ● ● ● ●

AROMA ● ● ● ●

+ **Esalta gli aromi naturali ed il colore della crosta del pane**

+ **Aumenta la croccantezza e la friabilità dei prodotti da forno**

+ **Migliora e regolarizza la lievitazione**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **orzo** maltato a potere diastatico garantito*.

*Potere diastatico garantito di 14000 unità Pollack.

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.