



DYNAMALT EXTRA 12



Estratto diastatico di malto d'orzo e mais 10500 U.P.

Colore e gusto

Ideale per conferire aroma, sapore, crosta croccante ed ottimo sviluppo in forno grazie agli enzimi estratti dal malto d'orzo

COLORE ● ● ● ●

CROCCANTEZZA ● ● ● ●

AROMA ● ● ● ●

+ **Compensa le farine enzimaticamente deboli**

+ **Esalta gli aromi del pane**

+ **Conferisce colore alla crosta**

+ **Supporta e regolarizza l'attività fermentativa di lieviti e paste madri attive**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1-2 % sul peso della farina.

Ingredienti

Orzo maltato; mais; acqua.

Confezione

Tanica da 15 kg;
Secchio da 15 kg e 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.