



UNIVERSAL

Coadiuvante in polvere



Volume e tenuta

Soluzione "universale" ed "etichetta pulita" che garantisce buone performances in tutti i diagrammi di panificazione

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ **Migliora la stabilità degli impasti e garantisce ottimi risultati sia con metodi diretti che indiretti**

+ **Assicura volumi ottimali e risultati costanti, soprattutto nei processi rapidi**

+ **Idoneo anche nei lievitati di pasticceria con presenza in ricetta di burro, latte e suoi derivati**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, antiagglomerante: carbonato di calcio; farina di **frumento** maltato, 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 15 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.