



LA MADRE JAUNE

Coadiuvante in polvere



Volume e gusto

Il sapore e l'aroma di pani a lunga fermentazione con la praticità del prodotto in polvere.

VOLUME ●●●●

SAPORE ●●●●

TENUTA ●●●●

- + **A base di lievito madre essiccato**
- + **Migliora la tolleranza anche in processi lunghi e con idratazione importante**
- + **In sostituzione di bighe e paste di riporto**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

2 - 4 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, lievito madre essiccato di **frumento**, farina di **frumento** maltato, **glutine**, 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.