



MAGIX BLEU

Miglioratore in polvere



Surgelazione

La soluzione ideale per la tecnica della surgelazione: per ottenere pani con caratteristiche organolettiche uguali a quelle della panificazione tradizionale.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ **Ottima tolleranza agli stress termici anche a temperature negative**

+ **Garantisce volumi eccellenti in ricottura, minimizzando lo scrostamento tipico dei pani surgelati**

+ **Qualità garantita durante tutta la durata della surgelazione**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1 - 2 % sul peso della farina.

Ingredienti

Glutine, farina di **frumento**, emulsionante E 472e, 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 10 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.