



Coadiuvante in polvere a base di lievito madre essiccato



Volume e gusto

Con grano duro, in sostituzione di bighe, paste di riporto, prelieviti e miglioratori

TOLLERANZA ● ● ● ●

SAPORE ● ● ● ● ●

VOLUME ● ● ● ●

+ **A base di lievito madre essiccato di grano duro, conferisce l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni caratteristico dei pani mediterranei di grano duro**

+ **Rinforza la maglia glutinica garantendo maggior volume al prodotto finito**

+ **Ideale per la sostituzione di bighe, paste di riporto e miglioratori**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

3-5% sul peso della farina.

Ingredienti

Lievito madre di **grano duro** essiccato, semola integrale di **grano duro**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi*.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia, uova, latte**, semi di **sesamo** e **nocci**.

*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). **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.