



MATER FRESH

Coadiuvante in polvere a base di lievito madre essiccato



Morbidezza e gusto

In sostituzione di bighe, paste di riporto, prelieviti e miglioratori

TOLLERANZA ● ● ● ●

SAPORE ● ● ● ● ●

VOLUME ● ● ● ●

SOFFICITÀ ● ● ● ● ●

+ **A base di lievito madre essiccato, conferisce l'aroma tipico delle lunghe lievitazioni**

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

+ **Funzione antiraffermante, pani morbidi e soffici più a lungo**

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 **frumento** essiccato, farina di **frumento**, farina di **frumento** maltato, enzimi*, agente di trattamento della farina: acido ascorbico. Prodotto in uno stabilimento che utilizza **glutine, 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). **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.