



IBIS[®]
Efficient Baking
MATER

Coadiuvante in polvere a base di lievito madre essiccato



Volume e gusto

Pasta madre di grano tenero ideale per dare sapore, tenuta e volume ai prodotti da forno

VOLUME ● ● ● ●

SAPORE ● ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

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

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

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

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1-2 % sul peso della farina.

Ingredienti

Lievito madre di **frumento** essiccato, antiagglomerante: carbonato di calcio; farina di **frumento**, 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 25 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.