



# NOIR FORTE

Miglioratore in polvere



Volume e tenuta

È la risposta a chi vuole ottenere sempre ottimi risultati anche quando le condizioni di lavorazione non sono ottimali e costanti.

VOLUME ●●●●

TENUTA ●●●●

+ **Croccantezza e friabilità**

+ **Ottimo per la produzione di pani sempre regolari**

+ **Grande spinta in lievitazione e in forno**

## Informazioni pratiche

### Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

### Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

### Ingredienti

Farina di **frumento**, emulsionante E 472e, destrosio, 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 15 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.