



IBIS[®]
Efficient Baking
ROUGE

Miglioratore in polvere



Volume e tenuta

Un classico Lesaffre per la lavorazione ottimale e costante di impasti con processi diretti e tempi rapidi.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ **Eccellente compensazione delle farine deboli**

+ **La crosta è leggera, la mollica ben alveolata**

+ **Volume e tenuta assicurati anche in pani speciali**

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, 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).

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.