



IBIS[®]
Efficient Baking
SUPREMO

Coadiuvante in polvere



Volume e tenuta

Grazie al cocktail enzimatico estremamente performante, Supremo rende tutti i pani straordinari: garantisce qualità costante, eccellente tolleranza dell'impasto e un volume sempre perfetto; adatto anche alle lavorazioni indirette.

VOLUME



TENUTA



+ **In sostituzione dei miglioratori con E 472**

+ **Rinforza la maglia glutinica senza l'aggiunta di glutine**

+ **Ideale per farine deboli e processi stressanti (surgelazione, fermalievitazione e lievitazioni prolungate)**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

0,5-1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, 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.