



IBIS
Efficient Baking

VERT

Coadiuvante in polvere



Volume e tenuta

Per lavorazioni con fermentazione a temperatura controllata e prodotti finiti privi di emulsionanti

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

+ **Evita il collasso degli impasti, buona tolleranza alle lunghe lavorazioni**

+ **Garantisce un'azione costante anche con lunghi riposi in cella**

+ **Il prodotto finito conserva le caratteristiche di una lievitazione tradizionale**

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 risultano inattivati nei prodotti cotti, perciò in questi ultimi non rivestono più alcun ruolo tecnologico. Gli enzimi non devono pertanto essere indicati 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.