



# TOP GREEN

Coadiuvante in polvere



Volume e tenuta

Soluzione "etichetta pulita" per aumentare la tenuta degli impasti e conferire eccellenti volumi al prodotto finito.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●



- + **Rinforza la maglia glutinica senza l'aggiunta di glutine**
- + **In sostituzione dei miglioratori con E 472**
- + **Ottimo sviluppo in forno anche nei "pani speciali" (con grassi, con semi, integrali)**

## Informazioni pratiche

### Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

### Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

### Ingredienti

Farina di **frumento**, antiagglomerante: carbonato di calcio; 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).

## 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.