



Coadiuvante in polvere



Morbidezza

Grazie alla tecnologia "Soft" di Lesaffre, Pansoffice è l'ideale per la produzione di pani morbidi e leggeri con mollica soffice ed elastica

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

SOFFICITÀ ● ● ● ●



- + **Assicura il massimo effetto antiraffermo ai pani**
- + **Aumenta la tenuta dell'impasto agli stress di lavorazione**
- + **Garantisce ottimi volumi finali ai pani di tutte le pezzature**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

2 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **grano** tenero, antiagglomerante: carbonato di calcio; farina di **frumento** maltato, enzimi: amilasi maltogenica, xilanasi, lipasi, alfa amilasi; agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia** e **latte**.

Confezione

Sacco da 25 kg.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 25°C).

Per uso alimentare.

Non destinato alla vendita al dettaglio.

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.