



Miglioratore in polvere



Anti-bollicine

L'anti-bollicine per definizione.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●



- + **Eccellente in tutti i processi che coinvolgono celle di fermalievitazione**
- + **Tenuta e macchinabilità dell'impasto sono garantiti**
- + **Pani con le migliori caratteristiche della lievitazione tradizionale**

## Informazioni pratiche

### Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

### Dose d'impiego

1% sul peso della farina.

### Ingredienti

Farina di frumento, emulsionanti: E 471, 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.