



Miglioratore in polvere



Volume e tenuta

La sicurezza dell'esperienza Lesaffre per ottenere performance eccellenti e costanti nel tempo anche negli impasti più ricchi.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●



- + **Eccellente volume nei prodotti finiti**
- + **Ottima tenuta anche in impasti con aggiunta di grassi e zuccheri**
- + **Grandi risultati sulla pasticceria lievitata**

## Informazioni pratiche

### Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

### Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

### Ingredienti

Farina di **grano** tenero, emulsionante: esteri mono-e diacetiltartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi; destrosio, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, amiloglicosidasi, glucosio-ossidasi, xilanasi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia** e **latte**.

### Confezione

Sacco da 10 kg.  
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.