



TASTY TOP GREEN

Coadiuvante in polvere



Volume e gusto

Dalla tecnologia di Top Green, una nuova soluzione per pani con ancora più sapore.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●

SAPORE ● ●



+ **Rinforza la maglia glutinica senza l'aggiunta di glutine**

+ **Ottimo sviluppo in forno**

+ **Con lievito madre, conferisce il sapore delle lunghe lievitazioni**

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, antiagglomerante: carbonato di calcio; lievito madre essiccato (**grano**) 20%, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, lipasi, xilanasi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia** e **latte**.

Per uso alimentare. Per uso professionale.

Non destinato alla vendita al dettaglio.

Confezione

Sacco da 20 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.