



IBIS

Coadiuvante in polvere



Volume e tenuta

La giusta base per tutti i diagrammi di panificazione

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●



+ **Tolleranza e buona tenuta dell'impasto**

+ **Dona colore e croccantezza alla crosta**

+ **Particolarmente adatto ai processi tradizionali di panificazione**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, 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.