



GREEN FROZEN

Coadiuvante in polvere



Surgelazione

Ottimo alleato nei processi di surgelazione e stoccaggio a temperature negative di tutti i prodotti non sottoposti a precottura. Dalla tecnologia Lesaffre una valida alternativa all'utilizzo di emulsionanti.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●



+ **Ottima tolleranza durante tutta la durata della surgelazione**

+ **Garantisce un eccellente aspetto dei prodotti finiti**

+ **Grandi risultati senza l'utilizzo di emulsionanti**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

1,5 % sul peso della farina.

Ingredienti

Glutine di **grano**; farina di **grano** tenero; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; lievito disattivato; enzimi: alfa amilasi, amilasi maltogenica, transglutaminasi, xilanasi.

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

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.