



PERFORM FROZEN

Miglioratore in polvere



Surgelazione

La soluzione ideale per la tecnica della surgelazione: per ottenere pani con caratteristiche organolettiche uguali a quelle della panificazione tradizionale.

VOLUME ● ● ● ●

TENUTA ● ● ● ●



+ **Ottima tolleranza agli stress termici anche a temperature negative**

+ **Garantisce volumi eccellenti in ricottura, minimizzando lo scrostamento tipico dei pani surgelati**

+ **Qualità garantita durante tutta la durata della surgelazione, anche su prodotti dolci**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Gli impasti contenenti questo prodotto devono essere cotti prima del consumo.

Dose d'impiego

1 - 2% sul peso della farina.

Ingredienti

Glutine di **grano**, farina di **grano** tenero, emulsionanti: estreri mono-e diacetiltartarici di mono-e digliceridi degli acidi grassi; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, amiloglicosidasi, glucosio-ossidasi, xilanasi.

Può contenere **soia** e **latte**.

Confezione

Sacco da 10 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.