

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!

EXCELLENCE

[AMÉLIORANT POUR PAIN COURANT ET PAINS SPÉCIAUX]



Améliorant concentré nouvelle génération pour un résultat optimal,
adapté à toutes les farines en dosage de 0,3 à 0,7 %
quelle que soit la durée de blocage jusqu'à 72 h et le process.
Il permet aussi d'obtenir une croûte plus colorée.

DOSAGES CONSEILLÉS

Direct	0,3 - 0,5 % sur le poids de la farine
Pousse contrôlée	0,5 - 0,7 % sur le poids de la farine

RECOMMANDATION D'EMPLOI

A incorporer en début de pétrissage.

Améliorant conforme à la réglementation portant sur le pain courant français.

INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Emulsifiant : mono- et diglycérides d'acide gras (E471)
- Agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300)
- Enzymes : amyloglucosidase, alpha-amylases, hémicellulases

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

Pour usage alimentaire, non destiné à la vente au détail.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 308359