

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!

PERFORMANCE PLUS

[AMÉLIORANT POUR PAINS SPÉCIAUX]



Améliorant pour pains spéciaux qui renforce la tolérance des pâtes,
assure une belle grigne, une croûte sans cloques
et prolonge la fraîcheur du pain.

DOSAGES CONSEILLÉS

Direct	0,8 à 1 % sur le poids de la farine
Pousse contrôlée	24h : 1 à 1,2 % sur le poids de la farine 48h - 72h : 1,2 % à 1,5 % sur le poids de la farine

RECOMMANDATION D'EMPLOI

A incorporer en début de pétrissage.

Cet améliorant est destiné aux pains spéciaux et ne peut pas être utilisé pour les pains courants français ni pour les pains de tradition.

INGRÉDIENTS

- Farine de blé
- Emulsifiants : E471, E472e • Agent de traitement de la farine : E300
- Enzymes : hemicellulases, alpha-amylases

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

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 308366