

ACTIVE MALT

COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Farina di frumento maltato enzimaticamente attiva.



GUSTO



COLORE DELLA CROSTA



VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



- Conferisce una colorazione ottimale della crosta del prodotto finito
- Garantisce una pronta partenza in lievitazione
- Dona una maggiore profumazione al prodotto finito

PRINCIPALI USI

Tutti i prodotti da forno.

UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

% DI UTILIZZO

0,5 - 1 % sul peso della farina.

INGREDIENTI

Malto di FRUMENTO.

CODICE

10176890

SACCO

25 kg

PALLET

750 kg