

BAKEMALT

COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Farina di frumento maltato ed estratto di malto di orzo enzimaticamente attivo.



GUSTO



COLORE DELLA CROSTA



VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



Garantisce una pronta partenza in lievitazione, gusto e una colorazione ottimale nel prodotto finito



Lievitazione ottimale



Crosta croccante e dorata

PRINCIPALI USI

Tutti i prodotti da forno.

UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

% DI UTILIZZO

1 - 1,5 % sul peso della farina.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO maltato;
Estratto di malto d'ORZO in polvere.

CODICE

10272086

SACCO

20 kg

PALLET

600 kg