

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