

# BUNBER SOFT 50

## NUCLEI E MISCELE

Miscela completa per la produzione di dolci morbidi congelati.



POTERE  
ANTIRAFFERMANTE



COLORE DEL  
PRODOTTO FINITO



GUSTO



TOLLERANZA  
IMPASTI



VOLUME DEL  
PRODOTTO FINITO



Garantisce ottima freschezza del prototto cotto  
congelato durante tutta la shelf life

Il prodotto finito mantiene eccellente morbidezza  
dopo scongelamento per un tempo prolungato

### PRINCIPALI USI

Pani dolci morbidi, brioches,  
maritzozzi.

### UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

### % DI UTILIZZO

50% sul peso della farina.

### INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0; Zucchero; LATTOSIO; LATTE scremato in polvere; Sale; Emulsionanti: Mono - e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; Fibre vegetali; Olio di girasole; Glutine di FRUMENTO; Albumi d'UOVO in polvere; Farina di FRUMENTO; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-Cisteina; Enzimi.

### CODICE

10272003

### SACCO

25 kg

### PALLET

750 kg