

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 prodotto 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, maritozzi.

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; Albume 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