

# GLUTEN BOOST

## COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Coadiuvante Clean Label per panificazione. Garantisce una eccellente stabilità e tolleranza dell'impasto in tutti i processi di lavorazione, in lievitazione e in cottura.



TOLLERANZA  
IMPIASTI



VOLUME DEL  
PRODOTTO FINITO



- ✓ Riduce le variabili di performance della farina, conferendo stabilità e resilienza agli stress durante tutto il processo produttivo
- ✓ Permette di utilizzare farine meno forti, eliminando la tenacità alla masticazione nel prodotto finito
- ✓ Può sostituire il glutine vitale aggiunto all'impasto, senza renderlo tenace, senza ridurne la tenuta agli stress tecnologici o quando vengono integrati inerti (es. crusca)

### PRINCIPALI USI

Prodotti da forno.

### UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

### % DI UTILIZZO

0,8 - 1,5 % sul peso della farina.

### INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Enzimi.

### CODICE

10269142

### SACCO

25 kg

### PALLET

750 kg