

# GRAN PROTEICO 20%

## NUCLEI E MISCELE

Miscela concentrata per la produzione di prodotti da forno con almeno il 20% di proteine per 100 g di prodotto finito.



### POTERE ANTIRAFFERMANTE\*



### COLORE DEL PRODOTTO FINITO



### GUSTO



### TOLLERANZA IMPASTI



### VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



\*Shelf life fino a 90 giorni.



Ampia flessibilità e facilità di utilizzo. Pani in cassetta, grissini, pani da hamburger, focacce



Ottima tenuta agli stress di lavorazione in linee automatizzate



Prolungata freschezza del prodotto finito

### PRINCIPALI USI

Pani in cassetta e pani morbidi o focacce.

### UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

### % DI UTILIZZO

40% farina, 60% "Mix Gran Proteico 20%".

### INGREDIENTI

Glutine di FRUMENTO; Semi di lino; Farina di SOIA; Granella di SOIA; Semi di girasole; Semi di SESAMO; Farina di proteine di girasole; Pasta acida di SEGALE integrale in polvere; Proteine di SOIA concentrate; Farina di semi di zucca; Sale; Farina di malto di SEGALE tostato; Enzimi (Farina di FRUMENTO).

### CODICE

10272025

### SACCO

25 kg

### PALLET

750 kg