

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