

# LIEVIFRESH MASTERBAKE

## COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Coadiuvante Clean Label multifunzionale per tutti i prodotti da forno. Elevata capacità stabilizzante per gli impasti e alto potere antiraffermante, che garantisce volume costante e prolungata morbidezza nel prodotto finito.



POTERE  
ANTIRAFFERMANTE



COLORE DELLA  
CROSTA



TOLLERANZA  
IMPASTI



VOLUME DEL  
PRODOTTO FINITO



- Riduce le variabili di performance della farina
- Aumenta la tolleranza dell'impasto agli stress del processo produttivo
- Rende il prodotto finito soffice a lungo, oltre i 90 giorni

### PRINCIPALI USI

Prodotti da forno. Non adatto a prodotti contenenti latte e burro.

### UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

### % DI UTILIZZO

1% sul peso della farina.

### INGREDIENTI

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

### CODICE

10271978

### SACCO

25 kg

### PALLET

750 kg