

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