

LIEVIFRESH SOFT&PLUS

COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Coadiuvante Clean Label per tutti i prodotti da forno, ad alto potere antiraffermante. Garantisce una prolungata freschezza del prodotto finito durante il periodo di conservazione.



POTERE
ANTIRAFFERMANTE



COLORE DELLA
CROSTA



✓ Prolunga la freschezza dei prodotti da forno: grazie al suo complesso di enzimi ostacola/impedisce la retrogradazione dell'amido

✓ Dona sofficità prolungata, oltre i 90 giorni

✓ Garantisce lo "short bite" e un'ottima masticazione nel prodotto finito

PRINCIPALI USI

Prodotti da forno ambient.

UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

% DI UTILIZZO

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

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Enzimi.

CODICE

10269906

SACCO

20 kg

PALLET

600 kg