

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