

MIX PANE PROTEICO GR

NUCLEI E MISCELE

Miscela concentrata per la produzione di prodotti da forno ricchi di proteine.



POTERE ANTIRAFFERMANTE*



COLORE DEL PRODOTTO FINITO



GUSTO



TOLLERANZA IMPASTI



VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



**Shelf life fino a 30 giorni.*



Ampia flessibilità e facilità di utilizzo. Pani in cassetta, grissini, pani da hamburger, focacce



Colore accattivante e gusto gradevole di pane alla segale con semi



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

40-50% farina, 60-50% Mix Pane Proteico GR.

INGREDIENTI

Farina integrale di GRANO tenero; Glutine di FRUMENTO; Semi di lino giallo; Semi di lino bruno; Semi di girasole; Granella di SOIA; Lievito madre di farina di SEGALE; Farina di SOIA; Farina di semi di zucca; Farina di semi di lino; Crusca; Farina di malto di SEGALE tostato; Sale; Olio vegetale: Olio di colza; Enzimi (Farina di FRUMENTO); Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Lievito disidratato.

CODICE

10262338

SACCO

20 kg

PALLET

600 kg