

MIX PANE PROTEICO

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

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.

INGREDIENTI

Farina integrale di GRANO tenero (19%); Semi di lino (16.7%); Glutine di FRUMENTO; Semi di girasole (10%); Semi di SESAMO (8. 3%); Granella di SOIA (7.1%); Pasta acida di SEGALE in polvere; Farina di SOIA (5%); Farina di semi di zucca (4.9%); Farina di semi di lino (2.8%); Crusca di pisello; Olio di SESAMO tostato; Sale iodato (Sale; Iodato di potassio); Farina di malto di SEGALE tostato; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Lievito disidratato; Enzimi (Farina di FRUMENTO).

CODICE

10235421

SACCO

10 kg

PALLET

720 kg