

MIX PROTEIN BREAD 20 P

NUCLEI E MISCELE

Miscela concentrata per la produzione di prodotti da forno con almeno il 20% di proteine per 100 g di prodotto finito. E' caratterizzata dalla presenza di semi macinati (in farina) , che conferiscono un colore più chiaro al prodotto finito.



POTERE
ANTIRAFFERMANTE*



COLORE DEL
PRODOTTO FINITO



GUSTO



TOLLERANZA
IMPASTI



VOLUME DEL
PRODOTTO FINITO



*Shelf life fino a 90 giorni.



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



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

50% farina, 50% Mix Protein Bread 20 P.

INGREDIENTI

Glutine di FRUMENTO (35%); Farina di GRANO tenero tipo 0; Farina di germe di GRANO; Semi di lino giallo (8%); Farina di proteine di girasole; Farina di SOIA; Proteine del pisello; Farina di semi di lino; Pasta acida in polvere di farina di FRUMENTO; Estratto di malto d'ORZO; Farina di FRUMENTO; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Enzimi.

CODICE

10269501

SACCO

25 kg

PALLET

750 kg