

NUCLEO BERLINER CL

NUCLEI E MISCELE

Miscela concentrata Clean Label per la produzione paste lievitate fritte congelate.



POTERE
ANTIRAFFERMANTE



COLORE DEL
PRODOTTO FINITO



GUSTO



TOLLERANZA
IMPASTI



VOLUME DEL
PRODOTTO FINITO



Garantisce ottima freschezza del prodotto cotto congelato durante tutta la shelf life



Il prodotto finito mantiene eccellente morbidezza dopo scongelamento per un tempo prolungato



Etichetta più pulita per l'assenza di E472

PRINCIPALI USI

Paste lievitate fritte, pani morbidi.

UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

% DI UTILIZZO

10% sul peso della farina.

INGREDIENTI

LATTOSIO; Siero di LATTE in polvere;
Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Olio vegetale: Palma, Olio di colza; Glutine di FRUMENTO; Albume d'UOVO in polvere da allevamento all'aperto; Enzimi (Farina di FRUMENTO).
Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-Cisteina.

CODICE

10261704

SACCO

25 kg

PALLET

750 kg