

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