

# NUCLEO BERLINER NO PALM

## NUCLEI E MISCELE

Miscela concentrata senza olio e grasso di Palma 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



Per prodotti privi di olio e grasso di palma

## PRINCIPALI USI

Paste lievitate fritte, pani morbidi.

## UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

## % DI UTILIZZO

10% sul peso della farina.

## INGREDIENTI

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

## CODICE

10269530

## SACCO

25 kg

## PALLET

750 kg