

PRO ARTIC

COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Miglioratore specifico per prodotti di panificazione surgelati a lunga shelf life.



TOLLERANZA IMPASTI



VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



- ✓ Conferisce elevata stabilità e volume del prodotto finito
- ✓ Assicura ottimale resistenza e conservazione alle tecnologie del freddo
- ✓ Garantisce ottimale oven spring

PRINCIPALI USI

Prodotti di panificazione congelati crudi, cotti, parzialmente cotti.

UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

% DI UTILIZZO

1% sul peso della farina.

INGREDIENTI

Farina di FRUMENTO; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi; Agenti antiagglomeranti: Carbonato di calcio; Farina di SOIA; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Enzimi.

CODICE

10175391

SACCO

15 kg

PALLET

750 kg