

# 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