

BETAPAN 25

PANADERÍA

OTROS COADYUVANTES NATURALES

Mejorador enzimático en polvo para masas fermentadas, panes, palitos de pan, pasteles fermentados, pizzas, bollos y productos fermentados.

Notas de uso:

La dosis a utilizar es de 1 kg de mejorador por cada 100 kg de harina. El producto se puede añadir a masas directas y bigas.



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981347

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descripción

mejorador enzimático en polvo para masas fermentadas, pan, palitos de pan, pastelería fermentada, pizzas, focaccias y productos con levadura.

Denomination

producto semielaborado.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

dosis de uso de 1 kg de ADITIVO por 100 kg de harina.
el ADITIVO se puede añadir a las masas directas y a las bigas



Extraordinary
made simple.