# 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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Allergens

**Cereales**

Cross-contaminations

**La**

**Senape**

## INFO

**Descripción**
mejorador enzimático en polvo para masasfermentadas, pan, palitos de pan, pastelería fermentada,pizzas, focaccias y productos con levadura.

**Denomination**
producto semielaborado.

**Directions for use**
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