



LECIDOR

PANIFICAZIONE

LECIDOR

Coadiuvante a base di farina di cereali maltati, lecitina, enzimi ed acido ascorbico. Fornisce un insuperabile tolleranza e macchinabilità durante la produzione degli impasti. Sviluppato specificatamente per l'impiego negli impasti destinati alla surgelazione, LECIDOR preserva inalterata la qualità degli impasti surgelati nella distribuzione attraverso la catena del freddo. Questo prodotto trova impiego nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen).

Dettagli prodotto

COD 000431

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape