



PROJECT

PANIFICAZIONE

PROJECT

Miglioratore in polvere di elevata qualità, ottimo alleato nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen) con impianti automatici industriali. L'impiego di questo prodotto permette una lievitazione più rapida e costante ed un netto aumento del volume, anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche. Inoltre, conferisce al prodotto finale un'alveolatura più regolare ed una crosta più leggera e dorata.

Dettagli prodotto

COD 000432

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape