



DELTAPAN 25

PANIFICAZIONE

PANIFICAZIONE - ALTRI SEMILAVORATI

Miglioratore in polvere di elevata qualità per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata.

Note di utilizzo:

La dose d'impiego è di 1 Kg di MIGLIORATORE per quintale di farina. La dose può essere ridotta fino a 0,3 Kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate.

Dettagli prodotto

COD 000905

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape

Modalità d'uso



Pane



Pane gourmet