

BETAPAN 25

PANIFICAZIONE ALTRI COADIUVANTI NATURALI

Miglioratore enzimatico in polvere per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, pizze, focacce e prodotti lievitati. Note di utilizzo:

La dose d'impiego è 1 kg di COADIUVANTE per 100 kg di farina. Il prodotto può essere aggiunto agli impasti diretti e alle bighe.

Dettagli prodotto

COD 000906

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape





Pane gourmet

Denominazione tecnica

prodotto semilavorato.