

# 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.



## MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01981347

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali

Cross contaminazioni



Soia



Senape

## INFO

### Descrizione

miglioratore enzimatico in polvere per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, pizze, focacce e prodotti lievitati.

### Denominazione

prodotto semilavorato.

### Modalità d'uso

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

dose d'impiego 1 kg di COADIUVANTE per 100 kg di farina.  
il COADIUVANTE può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe



Extraordinary  
made simple.