



# 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

## Modalità d'uso



Pane



Pane gourmet