



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