



CROSTA & MOLLIKA

Coadiuvante in polvere



Volume e tenuta

Coadiuvante clean label per mantenere il naturale sviluppo degli impasti favorendo la formazione di crosta croccante e colorata.

COLORE



AROMA



CROCCANTEZZA



- + Per tutti i tipi di pane e per pasticceria lievitata
- + Ottimizza il colore e la croccantezza della crosta
- + Favorisce lo sviluppo dell'impasto

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

0,5 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **grano** tenero, farina di **frumento** maltato, enzimi: alfa amilasi, amiloglicosidasi. Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia** e **latte**.

Confezione

Sacco da 25 kg.

Stoccaggio

Conservare in luogo fresco ed asciutto (max 25°C).

IBIS. Soluzioni efficaci per la panificazione

IBIS è la storica gamma di prodotti innovativi per la panificazione, comprende coadiuvanti, miglioratori, farine di malto ed estratti di malto. Creati per migliorare la struttura, la morbidezza e il gusto dei vostri prodotti da forno durante il processo produttivo.