

Ameliorator pentru volum

Descriere: Amestec purverulent recomandat pentru obținerea produselor de panificație cu volum îmbunătățit..

Avantaje:

- Conferă toleranță la malaxare aluatului;
- Aluatul devine mai extensibil, mai uscat și mai ușor de prelucrat manual și mecanic;
- Scurtează timpul de frământare;
- Toleranță foarte bună la dospire;
- Culoare brun-aurie și luciu plăcut al cojii, miez mai moale și pori uniformi;
- Crește durata de menținere a prospețimii pâinii.

Aspect: Pulbere fină, de culoare alb-gălbui.

Dozaj: 70-100g/100kg făină.

Ingrediente: Făină de grâu, emulgator (E472e), dextroză, făină de malț, enzime, agenți de tratare a făinii (E300, E920).

Mod de ambalare: Sac de hârtie de 10kg și 25kg.

Condiții de depozitare: În spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25°C și umiditate relativă a aerului 40-65%. A se manipula cu grijă sacii și pungile. Închideți sacul după folosință.

Data durabilității minime: 24 luni. Aceasta se referă la produsul ambalat, depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta specificație și decurge de la data fabricației - cea specificată pe ambalaj.