



IBIS[®]
Efficient Baking
ORANGE

Coadiuvante in polvere



Volume e tenuta

La migliore alternativa naturale agli emulsionanti.

VOLUME ●●●●

TENUTA ●●●●

+ **Rinforza naturalmente la struttura del pane, garantendone buona tenuta in lievitazione e ottimi volumi in forno**

+ **Performance costante sempre garantita**

+ **Crosta sottile, croccante e dorata**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

0,7 - 1 % sul peso della farina.

Ingredienti

Farina di **frumento**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi*.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza **soia e latte**.

*Gli enzimi vengono inattivati nei prodotti cotti, non avendo alcun ruolo tecnologico all'interno del prodotto finito e pertanto non è necessario indicarli in etichetta.

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.