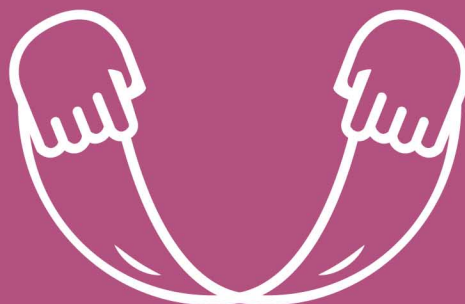




BAKER'S BONUS

Coadiuvante in polvere
Lievito disattivato



Macchinabilità ed estensibilità

Soluzione altamente performante per ottenere impasti estensibili e facilmente lavorabili.

- + **Elimina i fenomeni di ritiro della pasta**
- + **Migliora la macchinabilità ed estensibilità degli impasti**
- + **Ideale anche per pizza e grissini**

Informazioni pratiche

Istruzioni per l'utilizzo

Incorporare alla farina prima dell'impasto.

Dose d'impiego

0,1 - 0,3 % sul peso della farina.

Ingredienti

Lievito secco disattivato (*Saccharomyces cerevisiae*).

Confezione

Sacco da 5 kg;
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.