



LEVADURA BIO (masa madre)

Ref.: 40622002



Materia Prima

Coadyuvante aromático que aporta:

- Flexibilidad al nivel de las pastas
- Gusto ácido
- Conservación prolongada del pan

Certificación ECOCERT y CCPAE

Composición

Levadura de centeno bio desvitalizada en polvo.

U Utilización

1 a 5% sobre el peso de la harina

Embalaje

Sachet de 0,5 kg
Dimensión palet : 80 cm x 120 cm x 120 cm
Palet de 500 y 1.000 kg

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Bien cerrar después de uso, a conservar al amparo de la luz y oxígeno en su embalaje de origen

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE