



ESTABILIZANTE FRESHPAN

Ref.: 40330210



Conservantes y
Estabilizantes

Estabilizantes para panes especiales y bollería

Composición

Sólidos lácteos
Harina de trigo seleccionada
Almidón de trigo
Fibras de trigo
Regulador del pH E270

Utilización

1,5 % sobre el peso de la harina

Embalaje

Sacos de 25 kg.
Palet de 600 kg. (24 sacos x 25 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

1 año

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE