



MEJORANTE BAKER PRECUIT

Ref.: 40330211



Mejorante de
Panadería y Bollería

Diseñado para procesos automatizados: fabricación de productos precocidos y congelados, fermentación controlada

- Tolerancia de las masas
- Volumen
- Frescura

Composición

Harina de trigo seleccionada
Malta diastásica
Enzimas

Utilización

0,8 % sobre el peso de la harina

Embalaje

Sacos de 20 kg.
Palet de 600 kg. (30 sacos x 25 kg.)
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm.

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE