



## MEJORANTE PAC

Ref.: 40340208



Mejorante de  
Bollería

**Mejorante específico para masa de bollería congelada y fermentada congelada**

### **Composición**

Harina de trigo seleccionada  
Gluten de trigo  
Espesante E412e  
Antioxidante E300  
Alfa amilasas

### **Utilización**

De 2% a 4% 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.  
Palet de 650 Kg (26 sacos x 25 Kg)  
Dimensión palet: 80 cm. x 120 cm. x 130 cm.

### **Tiempo de conservación**

6 meses

### **Almacenamiento**

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE