



## MEJORANTE ÚLTIMA

Ref.: 40340226



Mejorante para Bollería

**Mejorante diseñado para los procesos de bollería "prêts à cuire", listo para hornear (sin fermentación)**

### **Composición**

Gluten  
Harina de trigo seleccionada  
Levadura de centeno  
C.M.C. 466  
Carbonato de calcio  
Levadura desactivada  
Acido ascórbico  
Enzimas

### **Utilización**

3% 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