



MEJORANTE DETENTE PIZZA

Ref.: 40370202



Mejorante de
Panadería

Producto diseñado para mejorar:

- Disminución de la reducción de la masa
- Disminución de la elasticidad de la masa

Composición

Harina de trigo
Levadura desactivada
Gluten de trigo hidrolizado

Utilización

2 % 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

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE