



## MEJORANTE BAGUETTE

Ref.: 40390235



Mejorantes de  
Panadería

### Mejorante lecitinado preciso para la elaboración de Baguette precocida

- Facilita el trabajo en los procesos mecanizados
- Gran tolerancia de las masas
- Corteza fina y crujiente
- Sabor natural

### Composición

Harina de trigo seleccionada  
Harina de soja tostada  
Lecitina Soja E322  
Levadura desactivada  
Carbonato de calcio  
Harina de trigo malteada  
Gluten de trigo  
Antioxidante E300  
Alfa amilasas

### 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.  
Palet de 650 kg. (26 sacos x 25 kg.)

### Tiempo de conservación

6 meses

### Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE