



MEJORANTE BAKER CORRECTOR

Ref.: 40395111



Mejorante de
Panadería y Bollería

CORRIGE DEFECTOS DE HARINAS DEBILES

Composición

Harina de habas
Gluten vital de trigo
Harina de trigo malteada
Amilasas fúngicas
Antioxidante E300

Utilización

0,3 % 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.)

Tiempo de conservación

6 meses

Almacenamiento

Conservar en un lugar fresco y seco

Desarrollo y proceso FORBAKER TECHNOLINE