



MEJORANTE BAGUETTE PLUS



Mejorante de Panadería

Ref.: 40395112

Mejorante lecitinado preciso para la elaboración de Baguette pre-cocida

- 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
Materias grasas vegetales en polvo
Leche en polvo
Emulgente E471
Levadura desactivada
Carbonato de calcio
Harina de trigo malteada
Gluten de trigo
Antioxidante E300
Alfa amilasas

Utilización

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