



MEJORANTE BAKER PLUS USA

Ref.: 40395114



Mejorante de
Panadería

Este mejorante proporciona:

- Elasticidad buena de la masa
- Impermeabilización estable
- Corteza lisa brillante
- Fácil trabajo en la máquina
- Buena extensión de los pedazos de la masa
- Bueno desarrollo de volumen en el horno

Composición

Almidón modificado (E1414)
Emulgentes: E472e
Antioxidante: Ácido ascórbico (E300)
Amilasas
Dextrosa
Levadura en polvo: Propionato cálcico (E282).

U Utilización

0,5 a 1 % sobre peso de harina

Embalaje

Cajas de cartón de 25 kg
Palet de 600 kg (24 cajas x 25 kg)
Dimensión palet: 80 cm x 120 cm x 120 cm

Almacenamiento

6 meses
Conservar un lugar fresco y seco (20° C +/- 5° C)

Desarrollo y proceso GROUPE TECHNOLINE