



MEJORANTE PAN FRANCÉS

Ref.: 40395126



Mejorante de Panadería

Mejorante lecitinado preciso para la elaboración de Pan tipo Francés

Composición

Harina de trigo seleccionada
Emulgente E322 (lecitina de soja)
Antioxidante E300
Alfa amilasas
Xilanase

Utilización

1,5 % 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