



## MEJORANTE AM2

Ref.: 40395135



Mejorante de  
Panadería

### Mejorante lecitinado para la elaboración de la Baguette pre-cocida y cocida

- Mejora la maquinabilidad de la masa
- Mejora el volumen y la greña del pan
- Color oro

### Composición

Harina de trigo seleccionada  
Emulgente E471  
Lecitina de soja E322  
Malta  
Antioxidante E300  
Enzimas

### U Utilización

1% 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