



BETAPAN 25

Miglioratore enzimatico in polvere per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata, pizze, focacce e prodotti lievitati.

Note di utilizzo:

La dose d'impiego è 1 kg di COADIUVANTE per 100 kg di farina. Il prodotto può essere aggiunto agli impasti diretti e alle bighe.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01981347

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

dose d'impiego 1 kg di COADIUVANTE per 100 kg di farina.
il COADIUVANTE può essere aggiunto agli impasti diretti, alle bighe

DENOMINAZIONE TECNICA

prodotto semilavorato.