

Ingredientes de panadería



Leyenda V

Mejorante para la elaboración de pan común y panes especiales

Características

Realza las cualidades del elaborado: aroma, sabor, color y miga. Especialmente indicado para panes de masa dura. Muy adecuado para la fabricación de pan precocido y masas muy hidratadas. Tolera perfectamente la utilización de masas madres muy ácidas.

Dosis de uso

6-10 g para 1 kg de harina

Añadir en la amasadora junto con el resto de ingredientes.

Envase: Saco de 25Kg

Vida Útil: 9 Meses