



# Base Centeno

Los consumidores demandan alimentos auténticos y sabrosos. Sus decisiones están cada vez más influidas por los ingredientes y eligen aquellos que les generan confianza. El etiquetado es actualmente un factor clave y los consumidores optan por etiquetas claras y sin números E (limpias). La industria afronta el reto de dar respuesta a esta demanda de los consumidores, sujeta a numerosas normas y hábitos de salud que influyen en la elección de los ingredientes.

## Masa Madre para pan y panes especiales

### Características:

- Alta rentabilidad y gran economía.
- Permite reducir la dosis de mejorante.
- Aporta un excelente sabor a los elaborados.
- Sin apenas aporte de color.
- Adecuado para elaborar todo tipo de panes.
- Contribuye en la regulación del pH de la masa.



### Modo de empleo:

Dosificación recomendada: 0,5 - 2% sobre el peso de la harina.