



DELTAPAN 25

Miglioratore in polvere di elevata qualità per paste lievitate, pane, grissini, pasticceria lievitata.

Note di utilizzo:

La dose d'impiego è di 1 Kg di MIGLIORATORE per quintale di farina. La dose può essere ridotta fino a 0,3 Kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01981346

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

La dose d'impiego è di 1 Kg di MIGLIORATORE per quintale di farina. La dose può essere ridotta fino a 0,3 Kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate. Se si panifica col sistema delle bighe il MIGLIORATORE va aggiunto all'ultimo impasto. Questo MIGLIORATORE non contiene grassi. Il MIGLIORATORE può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M.27 febbraio 1996, n°209).

Per le norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "emulsionante E472e" e di "destrosio" (D.L.27 gennaio 1992, n°109, art.7).

DENOMINAZIONE TECNICA

miglioratore per paste lievitate. Prodotto semilavorato.