

qualité, efficacité, simplicité, elle a tout bon!

NATURE PERFORMANCE

[AMÉLIORANT SANS ADDITIF]



Améliorant permettant de lutter
contre le dessèchement du pain et de renforcer la pâte.
Il offre une hydratation et un rendement au quintal supérieurs.

DOSAGES CONSEILLÉS

Direct	0,5 % sur le poids de la farine
Pousse contrôlée	1 % sur le poids de la farine

RECOMMANDATION D'EMPLOI

A incorporer en début de pétrissage.

Améliorant conforme à la réglementation portant sur le pain courant français.
Ne pas utiliser avec des pâtes contenant de la matière grasse animale.

INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Gluten de blé • Farine de blé malté torréfié
- Enzymes : hémicellulases, oxydase, alpha amylase

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 308362

Sac de

20^{kg}

abmauri.fr

AB | MAURI