

qualité, efficacité, *simplicité*, elle a tout bon !

SÉCURITÉ

[AMÉLIORANT POUR PAIN COURANT ET PAINS SPÉCIAUX]



Améliorant pour pain courant français
en méthode directe et pousse contrôlée.
Il renforce la tenue des pâtes, la tolérance à l'apprêt
et assure un bon développement au four.

DOSAGES CONSEILLÉS

Direct	0,8 - 1 % sur le poids de la farine
Pousse contrôlée	1 - 1,5 % 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.

INGRÉDIENTS

- Farine de blé • Emulsifiant : lécithine (E322)
- Agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300)
- Enzymes : alpha-amylases, hémicellulases

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

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 308364