

Insieme  
per passione

Agivega® 



2052, 10184887

## Pro Direct HP

Miglioratore in polvere per panificazione ad alte prestazioni. Consente le più elevate prestazioni in termini di volume e tolleranza. Si adatta a tutti i tipi di produzione e garantisce risultati eccellenti nelle più diverse condizioni di lavorazione. Ideale sia per panificazione che per pasticceria.

### Formato

15 kg

### Dose di utilizzo

1%

### Processo indicato

Processo diretto

Processo ferma-lievitazione e lievitazione controllata

### Vantaggi

Facile utilizzo

Garanzia di elevata qualità

### Prodotto finito

Crosta del pane sottile

Ottima spaccatura del pane

Eccellente friabilità e fragranza



Ottimo  
volume



Processo  
ferma-lievitazio-  
ne/Lievitazio-  
ne controllata



Utilizzo tutti i  
tipi di farina



Eccellente  
tolleranza in  
lievitazione



Processo  
diretto

