Insieme per passione







2051, 10175391

Pro Artic

Miglioratore ad alte prestazioni specifico per ferma-lievitazione e abbattimento. Ideale sia per panificazione che per pasticceria.

Formato	Dose di utilizzo
15 kg	1%

Processo indicato

Processo ferma-lievitazione e lievitazione controllata Processo di surgelazione

Vantaggi	Prodotto finito

Facile utilizzo Garanzia di elevata qualità Crosta del pane sottile Ottima spaccatura del pane Eccellente friabilità e fragranza



Processo Utilizzo ferma-lievitazi tipi di one/Lievitazio ne controllata



Utilizzo tutti i E tipi di farina to



Eccellente tolleranza in lievitazione



Ottimo volume



surgelazione