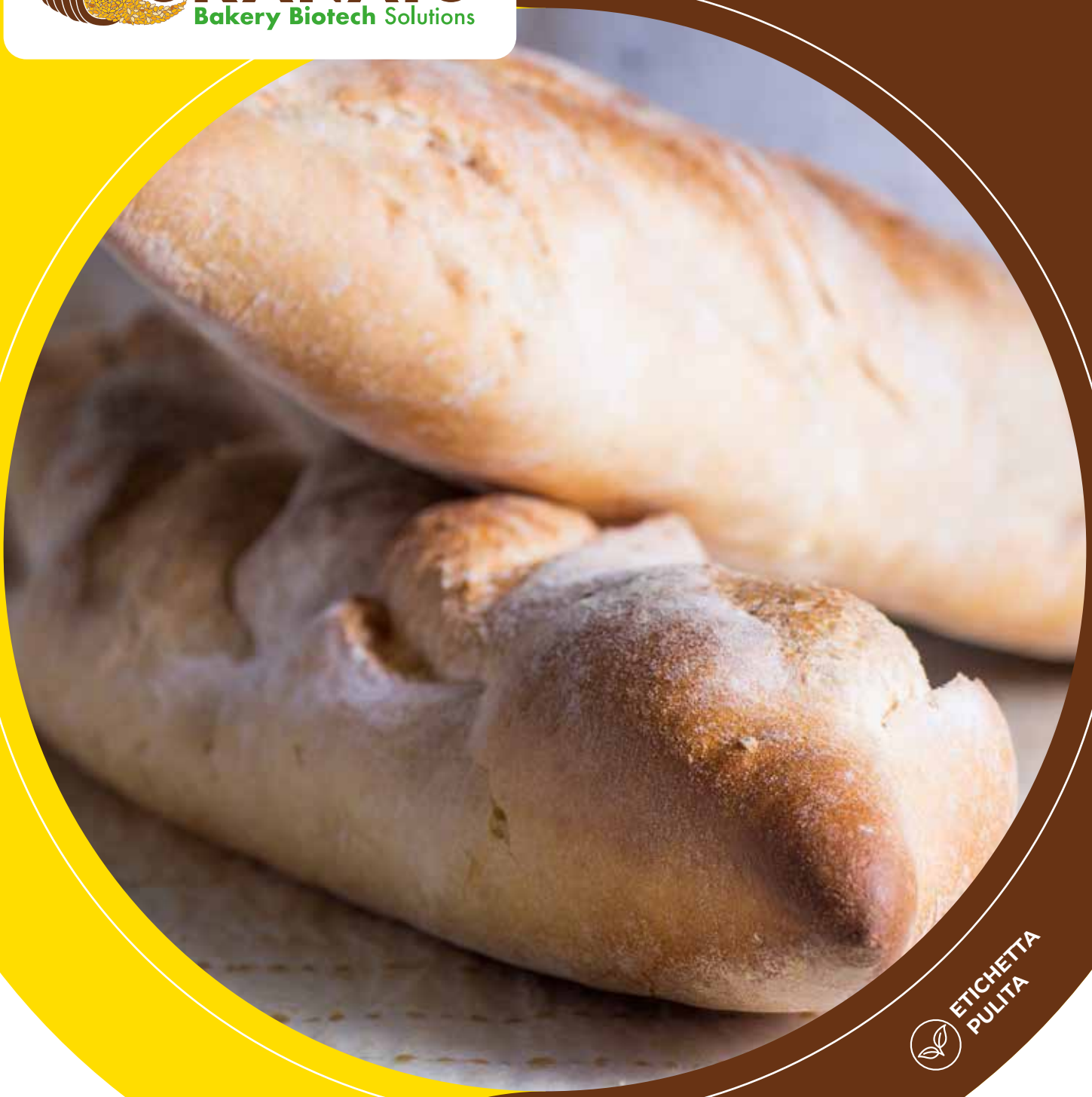
GRANAiO®
Bakery Biotech Solutions

ITA



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

3D Enzymes NCC

Per pane croccante fuori e morbido dentro

COADIUVANTE

Enzymatico

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale

3D Enzymes è nato dall'esigenza di racchiudere tre delle caratteristiche più ricercate nella panificazione in un unico prodotto: questo coadiuvante rende il pane **croccante all'esterno** e con una **mollica soffice** e dall'**alveolatura regolare** all'interno. Con 3D Enzymes il pane sarà meno gommoso e avrà una **shelf life** più lunga, mantenendo un altissimo livello di **morbidezza**. È particolarmente consigliato in tutte le ricette che necessitano di una formatura meccanica dell'impasto.

INGREDIENTI: farina essiccata di **grano** tenero tipo "0", enzimi.
Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape e cereali contenenti glutine.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Crosta croccante
» Mollica soffice
» Alveolatura regolare
» Prolunga la shelf life

CONSIGLIATO PER

» Baguette, filoni e tutti i tipi di pane formati meccanicamente
» Focacce
» Pizze in teglia

FORMATO - IMBALLO:
10 kg cod 1881 - Sacco alimentare - **Prodotto a richiesta**

CONSERVAZIONE:
12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto.
Temperatura di conservazione: max 25°C.
Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com