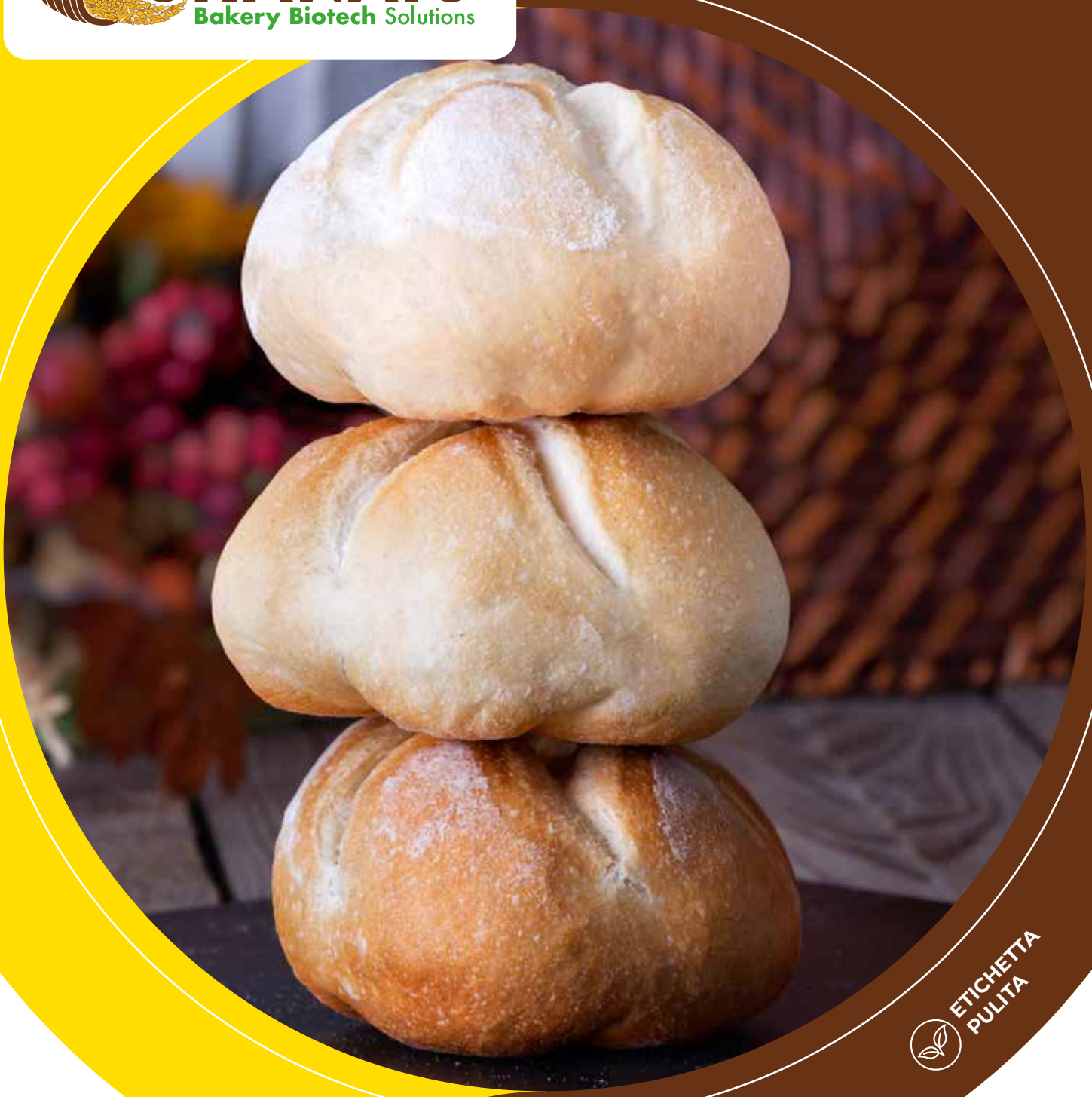
GRANAiO®
Bakery Biotech Solutions

ITA



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

Bruns

Coadiuvante enzimatico per regolare la doratura del pane.

COADIUVANTE

Bruns

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale

Bruns permette di **regolare la doratura del pane**, **naturalmente**. La sua principale caratteristica è quella di generare glucosio durante la fermentazione, eliminando le criticità date dall'utilizzo della tecnica del freddo. Bruns è perfetto per **ridurre l'effetto "rottura crosta"** nella seconda cottura del pane surgelato. A seconda del dosaggio utilizzato, è possibile **regolare la tonalità del colore della crosta**.

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", enzimi.

DOSAGGIO: 0,5-1,5% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Regola la doratura
» Riduce l'effetto "rottura crosta"
» Ideale per la tecnica del freddo

CONSIGLIATO PER

» Tutti i tipi di prodotti da forno
» Pane crudo surgelato
» Pane precotto surgelato

FORMATO - IMBALLO:

10 kg cod 151 - Sacco di carta - **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