GRANAiO®
Bakery Biotech Solutions

ITA



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

M-Zero

Il coadiuvante naturale che ritarda la formazione di muffe

COADIUVANTE

M-Zero

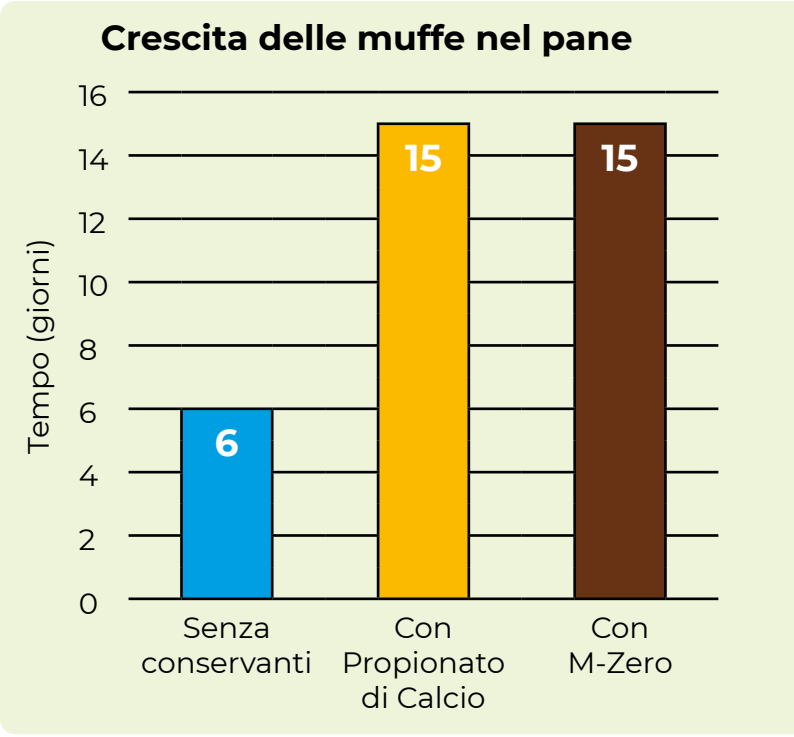
ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale

M-Zero prolunga la **shelf-life** dei prodotti da forno, **ritardando la formazione di muffe** in modo **completamente naturale**. M-Zero può **sostituire il propionato di calcio** e permette così di **ridurre l'utilizzo di alcol**.

INGREDIENTI: farina essiccata di **grano** tenero tipo "0", aceto in polvere.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina.



CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Prolunga la shelf-life
» Ritarda la formazione di muffe
» Può sostituire il propionato di calcio

CONSIGLIATO PER

» Tutti i prodotti da forno, salati e dolci, nei quali si desideri ritardare la comparsa di muffe.

FORMATO - IMBALLO:
25 kg COD. 210 NCC - Sacco alimentare (Carta | Pe HD)
500 g COD. 70080 - Poliestere | Politene (PLST | PLT)

CONSERVAZIONE:
12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. 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