ES

GRANAiO®
Clean Label Company



ETIQUETA LIMPIA

MEJORANTE

Panevivo

El mejorante que aumenta la vida útil de los productos horneados

ETIQUETA LIMPIA

MEJORANTE

Panevivo

Mejorante natural en polvo para panificación , solo para uso profesional.

La busqueda de enzimas nos ha permitido formular un mejorante que **retrasa el endurecimiento**: Panevivo. Aumenta la **vida útil** de los productos de horno manteniendo un elevado nivel de **suavedad**, sin comprometer la calidad. Su formulación tiene enzimas capaces de mantener adentro del producto las moleculas de agua, dandole más **suavedad y frescura**. Garantiza una optima **resiliencia**, permitiendole al pan recuperar rápidamente su forma original después de la compresión.

INGREDIENTES: harina de **trigo** blando tipo “0”, enzimas.
Puede contener leche, huevo, soja, semillas de sésamo, altramuces, mostaza y cereales que contienen gluten.

DOSIFICACIÓN: 1% sobre el peso de la harina.

CARACTERÍSTICAS

» 100% Clean Label
» Retrasa el endurecimiento
» Aumenta la vida útil
» Más frescura
» Más blandura

RECOMENDADO PARA

» Panes suaves
» Panes de molde
» Panes envasados
» Pan de hamburguesa
» Croissant
» Dulces con proceso de levadura para fechas especiales
» Magdalenas

TAMAÑO - EMBALAJE:
10 kg cod. 1381 - papel alimentario (Papel | Pe HD)

CONSERVACIÓN:
16 meses. Mantener en un lugar fresco y seco. Cerrar después de su uso. Temperatura de almacenamiento: máx. 25 °C.
Las condiciones de almacenamiento del producto determinan su comportamiento y rendimiento durante el uso. Un almacenamiento incorrecto puede comprometer el potencial técnico garantizado por Il Granaio delle Idee.

Para info, recetas y soporte técnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it | www.ilgranaiodelleidee.com

IFS Food
BRCGS Food Safety CERTIFICATED