ITA

GRANAiO®
Clean Label Company



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

Panevivo

Il coadiuvante che aumenta la shelf life dei prodotti da forno

COADIUVANTE

Panevivo

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale.

Panevivo è un coadiuvante naturale appositamente formulato per **ritardare il raffermamento**. Panevivo aumenta la **shelf-life** dei prodotti da forno mantenendo un elevato livello di **morbidezza**, senza compromessi sulla qualità. La sua formulazione contiene enzimi in grado di trattenere all'interno del prodotto finito le molecole d'acqua, rendendolo più **soffice e fresco**. Garantisce un'ottima **resilienza**, permettendo al pane di recuperare rapidamente la forma originaria dopo la compressione.

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
» Ritarda il raffermamento
» Prolunga la shelf-life
» Più freschezza
» Più morbidezza

CONSIGLIATO PER

» Pani morbidi
» Pani in cassetta
» Pani confezionati
» Pani da hamburger
» Brioches e croissant
» Dolci lievitati da ricorrenza
» Muffin

FORMATO - IMBALLO:
10 kg cod 1381 - Sacco alimentare (Carta | Pe HD)

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

IFS Food
BRCGS Food Safety CERTIFICATED