GRANAiO®
Clean Label Company



ÉTIQUETTE
FAIRE LE MÉNAGE

COADJUVANT

Vivo Plus®

L'adjuvant naturel qui augmente
la durée de conservation du pain emballé

AMELIORANT

Vivo Plus®

ÉTIQUETTE

FAIRE LE MÉNAGE

Aide à la cuisson en poudre, pour usage professionnel

Vivo Plus®**retards**le processus de**réaffirmation**Et**augmente la durée de conservation**de produits de boulangerie, qui maintiendront un niveau très élevé de**douceur**Sa formule avancée, à base d'enzymes de pointe, rend le pain plus**doux et frais**. Assure une excellente **résilience**, permettant au pain de retrouver rapidement sa forme initiale après compression.

INGRÉDIENTS:farine séchée de**grain**type tendre « 0 », enzymes.

Peut contenir du lait, des œufs, du soja, des graines de sésame, des lupins, de la moutarde.

DOSAGE:1% du poids de la farine.

CARACTÉRISTIQUES

» 100 % Clean Label

» Retarde le rassissement »

Prolonge la durée de conservation

» Pain plus moelleux, plus longtemps

RECOMMANDÉ POUR

» Pains moelleux

» Pain de mie

» Pain emballé

» Pain à hamburger

» Brioches et croissants

» Muffins

FORMAT - EMBALLAGE :

10 kg code 3111 - Sac alimentaire

25 kg code 311 NCC - Sachet alimentaire - Produit sur demande.

500 g code 70200 - Emballage plastique

CONSERVATION:

16 mois. À conserver dans un endroit frais et sec. Bien refermer après utilisation. Température de conservation : 25 °C maximum.

Les conditions de stockage du produit déterminent son comportement et ses performances lors de son utilisation. Un stockage inapproprié peut compromettre les performances techniques garanties par Il Granaio delle Idee.

Pour plus d'informations, de recettes et d'assistance technique :

+39 0498862824 | info@igdi.it

www.ilgranaiodelleidee.com