GRANAiO®
Clean Label Company

ITA



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

Vivo Plus®

Il coadiuvante naturale che aumenta la shelf-life del pane confezionato

COADIUVANTE

Vivo Plus®

ETICHETTA PULITA

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale

Vivo Plus® **ritarda** il processo di **raffermamento** e **aumenta la shelf-life** dei prodotti da forno, che manterranno un altissimo livello di **sofficità**. La sua formula avanzata, basata su enzimi all'avanguardia, rende il pane più **morbido e fresco**. Garantisce un'ottima **resilienza**, permettendo al pane di recuperare rapidamente la sua forma originaria dopo la compressione.

INGREDIENTI: farina essiccata di **grano** tenero tipo "0", enzimi.
Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGIO: 1% sul peso della farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Ritarda il raffermamento
» Prolunga la shelf-life
» Pane più morbido, più a lungo

CONSIGLIATO PER

» Pani morbidi
» Pani in cassetta
» Pane confezionato
» Pane da hamburger
» Brioches e croissant
» Muffin

FORMATO - IMBALLO:
10 kg cod 3111 - Sacco alimentare
25 kg cod 311 NCC - Sacco alimentare - Prodotto a richiesta.
500 g cod 70200 - Confezione in plastica

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