ITA

GRANAiO®
Clean Label Company



ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

Croissant Life

Coadiuvante per croissant confezionati soffici e freschi più a lungo

ETICHETTA PULITA

COADIUVANTE

Croissant Life

Coadiuvante in polvere per panificazione, per uso professionale.

Croissant Life è il coadiuvante formulato per **croissant confezionati**. Grazie alla naturale attività degli enzimi, il prodotto finito sarà incredibilmente **soffice** come appena sfornato e rimarrà **fresco più a lungo**, fino a 180 giorni. Agisce sulla struttura dei croissant, che avranno un ottimo **sviluppo**, saranno **ben sfogliati** e sprigioneranno un piacevole sapore dalle **note delicate**.

INGREDIENTI: farina 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

» Freschezza che si mantiene a lungo (fino a 180 giorni)

» Maggiore sofficità

» Ottimo sviluppo

» Sapore delicato

CONSIGLIATO PER

» Croissant confezionati

FORMATO - IMBALLO:

5 kg cod 516 - 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