



i Miglioratori



Linea panificazione

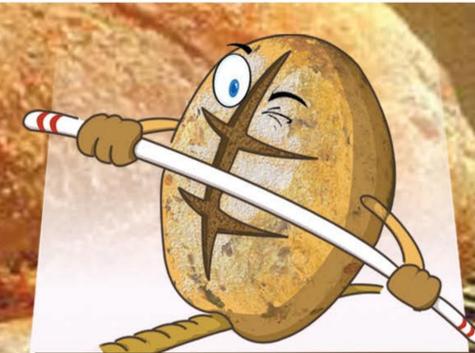
Sono miscele utilizzate per stabilizzare, regolare, rinforzare, migliorare gli impasti di Panificazione e Pasticceria lievitata.



Rinforza l'impasto



Stabilizza in surgelazione



Stabilizza l'impasto

COADIUVANTI Senza emulsionanti

PLUSPAN NTR -25 KG-

*E' un coadiuvante per tutti i tipi di pane con aggiunta di Destrosio che regola la stabilità degli impasti.
Dosaggio: 1% sul peso della farina.*

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0"; destrosio; farina di malto d'orzo; farina di malto di grano tenero; agenti di trattamento della farina: acido ascorbico, enzimi.

MALTOPLUS -25 KG-

*Farina di malto di grano tenero finemente macinata con un buon potere diastatico.
(350-450° WK/9625-12375° Pollack - valori calcolati).*

Ingredienti: Farina di malto di grano tenero.



MIGLIORATORE

BREAD STAR -10 KG-

Miglioratore enzimatico con emulsionante per prodotti lievitati di Panificazione e Pasticceria. Consigliato per impasti contenenti grassi, conferisce volume e crosta croccante. Dosaggio 0.3 - 0.5 % sul peso della farina.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", emulsionante E472e, antiagglomerante: E170, glutine di grano tenero, agenti di trattamento della farina, acido ascorbico, enzimi.

MIGLIORATORE per SURGELAZIONE - FERMA LIEVITAZIONE

EISBAR -25 KG -

*E' un miglioratore studiato per impasti lievitati surgelati (pane e paste lievitate) e per fermalievitazione.
Dosaggio 3% sul peso della farina.*

Ingredienti: Farina di malto d'orzo; destrosio; emulsionanti E472e, E322; stabilizzanti; E450, E466; farina di lupini; lattosio; fibre vegetali; farina di grano tenero tipo "0"; agenti di trattamento della farina; acido ascorbico, enzimi.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE E HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

800-251859