

# MALTY

( SENEGAL )

miscela a base di farine di cereali maltati per scurire e migliorare il gusto del pane di segale, ai cereali ed altri tipi di pane. Dosaggio: consigliato 2-3% su farina.

Linea Panificazione

*Ricetta base*

*Ricetta base + Malty ( Senegal )*

**Painfort**



**Pane di Segale**

**Painfort  
+  
MALTY  
(Senegal)**

**Buttertoast**



**Pane in Cassetta**

**Buttertoast  
+  
MALTY  
(Senegal)**

**Sechskorn**



**Pane ai 6 Cereali**

**Sechskorn  
+  
MALTY  
(Senegal)**



**KOMPLET ITALIA s.r.l.** SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.  
24050Grassobbio(BG) • Tel.+390354242742 • Fax+390354242744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica

Numero Verde

**800-251859**