



## PROJECT 25

Miglioratore in polvere di elevata qualità, ottimo alleato nella produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen) con impianti automatici industriali. L'impiego di questo prodotto permette una lievitazione più rapida e costante ed un netto aumento del volume, anche in presenza di sollecitazioni e vibrazioni meccaniche. Inoltre, conferisce al prodotto finale un'alveolatura più regolare ed una crosta più leggera e dorata.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01090062

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

La dose d'impiego è di 1 Kg di PROJECT per quintale di farina. La dose può essere ridotta fino a 0,3 Kg in base alla qualità della farina utilizzata ed alle ricette e procedure adottate.

Se si panifica col sistema delle bighe PROJECT va aggiunto all'ultimo impasto.

PROJECT non contiene grassi.

PROJECT può essere utilizzato in ogni tipo di pane (D.M.27 febbraio 1996, n°209).

Per le norme vigenti in materia di etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale si può considerare sufficiente l'indicazione fra gli ingredienti di "emulsionante E472e" e di "destrosio" (D.L.27 gennaio 1992, n°109, art.7).

### DENOMINAZIONE TECNICA

miglioratore per paste lievitate. Prodotto semilavorato.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

