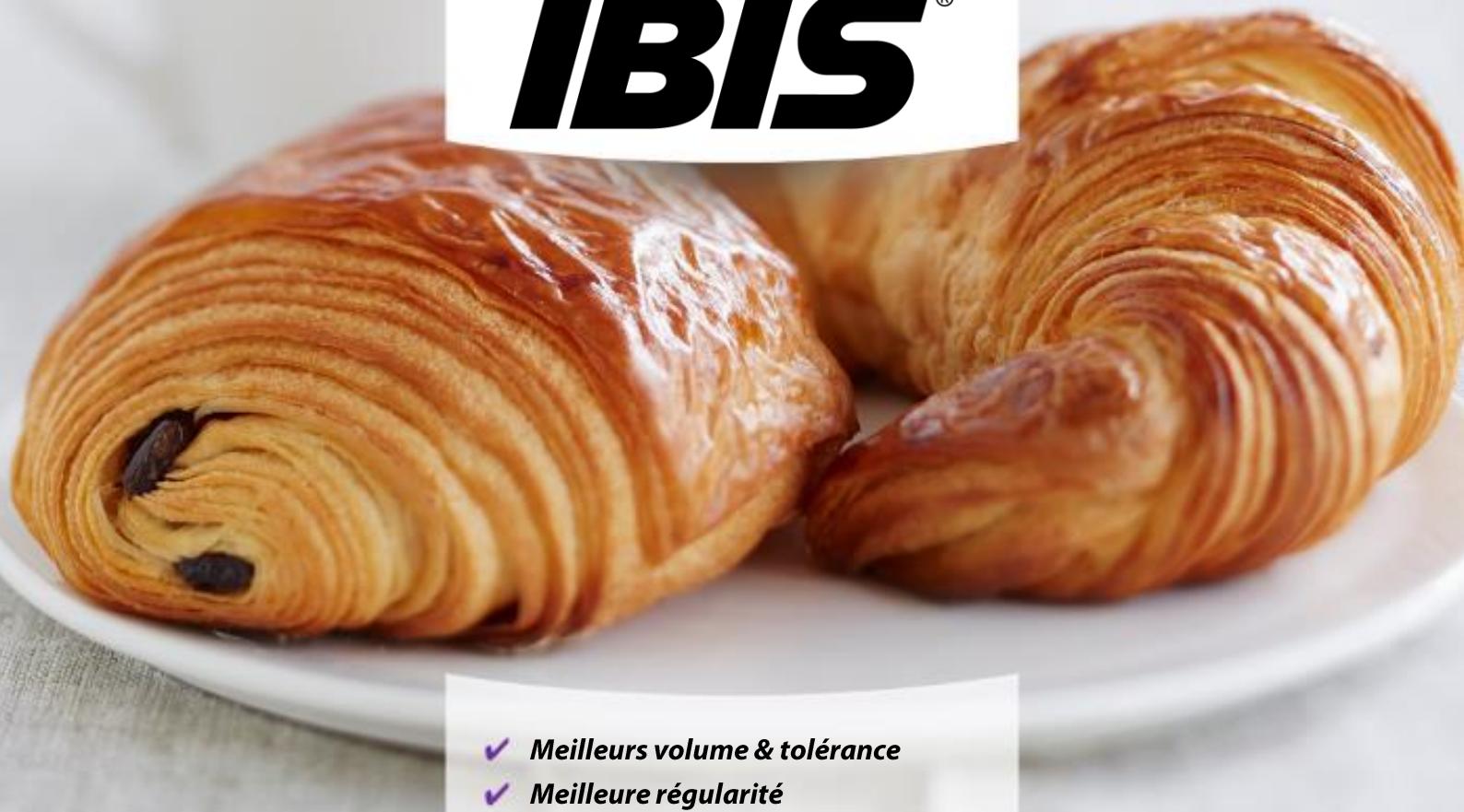




# IBIS®



- ✓ **Meilleurs volume & tolérance**
- ✓ **Meilleure régularité**
- ✓ **Bel aspect au feuilletage**

F500087 18/03/2025

## IBIS® VIOLET

Améliorant de panification



#### APPLICATION :

Ibis Violet est un améliorant spécialement adapté pour les viennoiseries.

#### DOSE D'UTILISATION :

1% (1kg pour 100kg de farine)

#### INGREDIENTS :

Farine de blé ; Emulsifiant : esters diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acide gras ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes (sur support blé).

Contient : blé (gluten) – Peut contenir : soja, lait.

#### PACKAGING :

10 kg

#### STOCKAGE :

A conserver dans un endroit frais et sec.

#### DUREE DE VIE :

24 mois après la date de production.



S.I. Lesaffre

137 rue Gabriel Péri  
59703 Marcq-en-Baroeul - France  
Tel. +33 (0)3 20 81 61 00  
[www.lesaffre.com](http://www.lesaffre.com)

