



inventis®
RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ **Facilité d'utilisation**
- ✓ **Belle mie jaune et ouverte**
- ✓ **Notes beurrées et sucrées**

F230433-01 19/04/2024

PREMIX PANETTONE 10%

POUR ÉLABORER FACILEMENT DE
DÉLICIEUX PANETTONE

APPLICATIONS:

INVENTIS Premix Panettone 10% est une recette développée pour faciliter le travail du boulanger et élargir sa gamme de produits.

DOSE D'UTILISATION:

10% (10kg pour 100kg de farine)

MODE D'EMPLOI:

Ajouter INVENTIS Premix Panettone 10% directement à la farine et mélanger.

INGRÉDIENTS:

Farine de blé; Gluten de blé; Beurre en poudre; Emulsifiant: Mono et diglycérides d'acides gras; Sel; Arôme; Levure désactivée; Agent de traitement de la farine: Acide ascorbique; Enzymes(sur support blé): Alpha-amylase, Xylanase; Colorant : bêta-carotène.

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

PACKAGING:

10Kg box.

STOCKAGE:

A Conserver dans un endroit frais et sec. (25°C max)

DURÉE DE VIE:

24 mois après la date de production.



YEAST & BAKING SOLUTIONS

LESAFFRE

