



- ✓ *Volume & tolérance optimales*
- ✓ *Meilleure couleur de croûte*
- ✓ *Belle ouverture de grigne*

F 220627 9/23/2022

IBIS ROUGE

AMELIORANT DE PANIFICATION

APPLICATION

Ibis rouge est un améliorant polyvalent qui convient à toutes les recettes et méthodes de panification en général.

DOSE D'UTILISATION

0,3%

MODE D'EMPLOI

Incorporer directement IBIS ROUGE avec les autres ingrédients et mélanger.

INGREDIENTS

Farine de blé ; support : carbonate de calcium ; Agent de traitement de la farine : acide ascorbique ; Enzymes (sur support blé). Contains : Blé (gluten). May contain :Soya, Milk.

PACKAGING

20 sachets de 300g

STOCKAGE

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

DUREE DE VIE

24 mois après la date de production



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**

