les fiches conseils

AMÉLIORANT PANIFICATION DISGROUP

AMÉLIORANT EN POUDRE « UNIVERSEL» POUR LA PANIFICATION COURANTE

SAC DE 10 KG

Réf. 508

les + produits :

- L'AMÉLIORANT DE PANIFICATION DISGROUP est spécialement étudié pour la panification courante directe ou contrôlée.
- Il permet plus de tenue et de tolérance à l'enfournement.
- Il aide à la reprise de la fermentation en blocage.
- Il améliore le volume et l'aspect des pains.
- Il évite la formation de cloques sur les pains.
- Il facilite le travail de la pâte.

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Conseils d'utilisation :

- Dosages conseillés :

→ 0,5 % du poids de la farine en travail direct ou pousse contrôlée 24h.
→ 0,7 % du poids de la farine en blocage froid (48h et 72h).

- Conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Demandez aussi la fiche conseil de
l'AMÉLIORANT VIENNOISERIE DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »