



FROSTY

AMÉLIORANT EN POUDRE POUR LA VIENNOISERIE



Ref. 3935

les + produits :

- FROSTY est idéal pour la viennoiserie en pâte levée pouvant également être destinée à la surgélation crue.
- Son utilisation permet l'emploi de farines dépourvues d'adjuvants de type tradition française dans vos recettes.

Conseils d'utilisation :

- Dosage conseillé :
→ 1 % à 3 % du poids de la farine.
La dose optimale d'emploi peut changer selon la recette et le processus adopté
- Mélanger directement FROSTY avec le reste des ingrédients lors du pétrissage.
- Conserver dans un endroit sec et frais.

