

KOMPLET Miglioratori

Miscele indicate per stabilizzare, regolare, rinforzare, migliorare gli impasti di panificazione e pasticceria lievitata.

PLUSPAN NTR

Coadiuvante enzimatico con aggiunta di destrosio e farine di malto, rinforza e regola la stabilità degli impasti.

Dosaggio: 1% sul peso della farina.



RINFORZA L'IMPASTO

EISBAR

Miglioratore enzimatico a base di farina di malto d'orzo e destrosio, indicato per impasti lievitati surgelati (pane e paste lievitate) e per fermalievitazione.

Dosaggio: 3% sul peso della farina.



STABILIZZA IN SURGELAZIONE



KOMPLETITALIA S.R.L. SEMILAVORATI E MATERIE PRIME PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HORE.CA.
24050 Grassobbio (BG) · Tel. +39 035 42 42 742 · info@kompletitalia.it · kompletitalia.it

