



dynamil

- ✓ **uniwersalny - pomaga w obróbce ręcznej i mechanicznej**
- ✓ **zapewnia duży i równomierny rozrost ciasta**

POLEPSZACZ

BIAŁY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego
i pszenno-żytniego*

Dynamil Biały to uniwersalny polepszacz do pieczywa pszennego i pszenno-żytniego. Szczególnie polecany jest do produkcji kajerek. Znakomicie nadaje się do innego pieczywa pszennego oraz pszenno-żytniego, zarówno w warunkach rzemieślniczych jak i na liniach technologicznych.

SPOSÓB STOSOWANIA

0,2-0,3 % w stosunku do mąki, czyli 0,2-0,3 kg polepszacza na 100 kg mąki (bezpośrednio do mąki przed miesieniem).

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

Worek 10 kg oraz 25 kg.

UWAGA: Produkt zawiera gluten. Może zawierać śladowe ilości: mleka i pochodnych, jaj i pochodnych, soi i pochodnych, sezamu.


LESAFFRE



dynamil

Gwarancja wysokiej jakości wypieków przy ekonomiczności stosowania.



**BAKING
CENTER™**

Nasi technicy z Baking Center™ są do Twojej dyspozycji, aby pomóc Ci w pełni korzystać z naszych produktów. Nie wahaj się zadzwonić do nich.

Lesaffre Polska S.A.
46-250 Wołczyn, ul. Dworcowa 36, Polska
tel. +48 (77) 418 82 80, fax +48 (77) 418 82 99
www.lesaffre.com.pl

BIAŁY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

pszennego i pszenno-żytniego



POLEPSZACZ

✓ **Formuła z zastosowaniem składników najwyższej jakości**
Doskonale dobrane składniki sprawiają, że pieczywo z dodatkiem **Dynamilu Białego** cechuje naturalny smak i zapach.

✓ **Stabilność procesu produkcji i niezmiennej jakości pieczywa. Zastosowanie Dynamilu Białego:**

- gwarantuje wyraźny znak na powierzchni kajzerki,
- usprawnia obróbkę ręczną i maszynową ciasta,
- powoduje optymalną objętość końcowego produktu,
- poprawia tolerancję ciasta podczas całego procesu produkcji pieczywa,
- zapewnia elastyczny i równomierny miękisz,
- gwarantuje równomierny wypiek.

✓ **Uniwersalność stosowania**

Dynamil Biały zapewnia znakomite rezultaty w produkcji różnorodnego pieczywa: pszennego i pszenno-żytniego przy ekonomiczności dozowania.