



# dynamil

- ✓ **znacząco poprawia jakość ciasta, jego tolerancję podczas obróbki oraz fermentacji**
- ✓ **zapewnia bardzo dobry rozrost pieczywa podczas wypieku**

POLEPSZACZ

# CZERWONY

## POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego*

Dynamil Czerwony to polepszacz do do produkcji bułek oraz drobnego pieczywa wyrabianego z mąk pszennych.

### SPOSÓB STOSOWANIA

0,3-0,5% w stosunku do mąki, czyli 0,3-0,5 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).

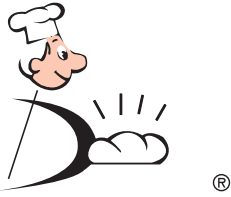
### OPAKOWANIE

Worek 10 kg oraz 25 kg.

04/D/301180

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

  
LESAFFRE



# dynamil

**Gwarantuje dużą objętość oraz miękisz o równomiernych i delikatnych porach.**



**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.

## CZERWONY POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego*



POLEPSZACZ

✓ **Oryginalna receptura zawierająca składniki o najwyższej jakości**

Dzięki nowoczesnej kompozycji składników **Dynamil czerwony**:

- usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta,
- zwiększa tolerancję ciasta na wszystkie parametry procesu technologicznego,
- zapewnia maksymalny rozrost kęsów ciasta,
- przedłuża świeżość konsumpcyjną pieczywa.

✓ **Zapewnienie stabilności w trakcie całego procesu produkcji pieczywa**

Zastosowanie polepszacza **Dynamil czerwony** pozwala na:

- otrzymywanie wyrobów o jednakowej jakości z mąką o różnej wartości wypiekowej,
- uzyskanie wyrazistych nacięć na powierzchni rozrośniętych kęsów ciasta i po ich wypieku,
- uzyskanie najwyższej jakości produktów końcowych produkowanych metodami tradycyjnymi lub nowoczesnymi.

✓ **Najwyższa jakość produktu końcowego**

Stosując polepszacz **Dynamil czerwony** uzyskuje się:

- optymalną objętość produktów końcowych,
- gładką, chrupiącą oraz dobrze skoloryzowaną skórkę,
- miękisz o równomiernych i delikatnych porach,
- naturalny smak i aromat wyrobów.