



dynamil



**uniwersalne i ekonomiczne
zastosowanie**
**zwiększa tolerancję ciasta
podczas obróbki**

POLEPSZACZ

ECRU

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

każdego rodzaju

Dynamil ECRU jest polepszaczem dedykowanym do pieczywa pszennego i mieszanego. Polecany zarówno na linie przemysłowe, jak i do stosowania w aplikacjach rzemieślniczych. Znacząco poprawia tolerancję ciasta podczas obróbki zarówno mechanicznej, jak i ręcznej, gwarantuje równomierny rozrost kęsów ciasta oraz zwiększa objętość produktu końcowego. Polepszacz Ecru pomaga uzyskać jasny miękisz o równomiernych porach, podnosi aspekt wizualny wypieku. Jest wydajny w dozowaniu. Doskonale łączy jakość wypieku z ekonomicznością i uniwersalnością stosowania.

SPOSÓB STOSOWANIA

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

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

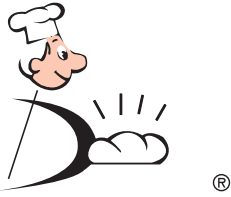
Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

Worek 25 kg

UWAGA: Produkt może zawierać: mleko i pochodne, jaja i pochodne, soję i pochodne, sezam.


LESAFFRE



dynamil

Doskonale łączy
jakość wypieku
z ekonomicznością
i uniwersalnością
stosowania

- ✓ *usprawnia obróbkę ręczną i maszynową ciasta*
- ✓ *zapewnia wysoką jakość produktu gotowego wytwarzanego zarówno metodami tradycyjnym, jak i nowoczesnymi*
- ✓ *ekonomiczny w użyciu*
- ✓ *gwarantuje równomierny rozrost ciasta*

BAKING
CENTER

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

ECRU

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

każdego rodzaju



POLEPSZACZ

