



dynamil

- ✓ **pomaga uzyskać równomierny miększy i dużą objętość**
- ✓ **stabilizuje rozrost ciasta**

POLEPSZACZ

RÓŻOWY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

*pszennego oraz
cukierniczego*

Dynamil różowy jest polecany do produkcji pieczywa pszennego zwykłego, wyborowego oraz półcukierniczego.

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

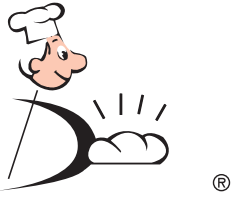
Produkt przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu, w suchym i przewiewnym miejscu, bez dostępu światła słonecznego (maksymalna temperatura 25°C).

OPAKOWANIE

Worek 10 kg oraz 25 kg.

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


LESAFFRE



dynamil

Zwiększa tolerancję
ciasta na temperaturę
i czas rozrostu
końcowego.



**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.

RÓŻOWY

POLEPSZACZ DO PIECZYWA

pszennego oraz cukierniczego



POLEPSZACZ

- ✓ **Unikalne połączenie składników najwyższej jakości**
Dzięki nowoczesnej recepturze zawierającej specjalnie dobrane składniki **Dynamil różowy**:
 - usprawnia ręczną i maszynową obróbkę ciasta,
 - zwiększa tolerancję na temperaturę mieszenia ciasta,
 - intensyfikuje fermentację ciasta,
 - zapewnia maksymalny rozrost kęsów.
- ✓ **Zapewnienie stabilności całego procesu produkcji pieczywa**
Zastosowanie polepszacza **Dynamil różowy** pozwala na:
 - zwiększenie tolerancji ciasta na poszczególne parametry procesu technologicznego,
 - uzyskanie maksymalnej powtarzalności wyrobów gotowych,
 - zapewnienie bezpieczeństwa produkcji niezależnie od zmiennej jakości surowców.
- ✓ **Najwyższy poziom jakości produktu końcowego**
Efekty działania polepszacza **Dynamil różowy** są szczególnie widoczne w:
 - optymalnej objętości produktu końcowego,
 - doskonałych walorach smakowo-zapachowych,
 - równomiernej porowatości miękiszu,
 - przedłużonym okresie przydatności konsumpcyjnej.