



Coadiuvanti Miglioratori



CON EMULSIONANTE

Pronos	per lievitazioni brevi senza malto dose 1 - 2%
Migliorin	per lievitazioni brevi dose 1 - 1,5%
Leader	per lunghe lievitazioni e basse temperature dose 0,5 - 1%
Lecimax	per lunghe lievitazioni e basse temperature a base di lecitina dose 0,8 - 1%
MT Gelo	per croissanteria congelata, prelievitata o diretta dose 3 - 5%
Mufil	anti filante e anti mesenterico per tutti i tipi di pane