



ORKLA FOODS ROMANIA
Pentru oameni, cu pasiune!

Proson XS



Baking Experts Team



Proson XS

Mix de ingrediente special dezvoltat pentru a conferi produselor de panificație și patiserie extra-prospețime și extra-moliciune. Se utilizează împreună cu amelioratorul folosit în mod obișnuit la fabricarea produsului căruia dorim să-i îmbunătățim prospețimea.

DOZA DE UTILIZARE

0,5-2 % (raportat la făină)

AVANTAJELE UTILIZĂRII

- produs universal și concentrat, dezvoltat pentru a intensifica o caracteristică specifică („one character enhancer”)
- se poate folosi pentru toate tipurile de pâine și produse de franzelărie și în toate procesele de fabricație
- conferă produselor finite moliciune extraordinară și prospețime îndelungată
- foarte ușor de dozat datorită formei de calup cu ambalajul marcat la 250 g, fără praf, fără mâini murdare

AMBALARE

Calupuri de 1 kg în hârtie pergament. 10 calupuri x 1 kg/calup în cutie de carton



Baking Experts Team

