

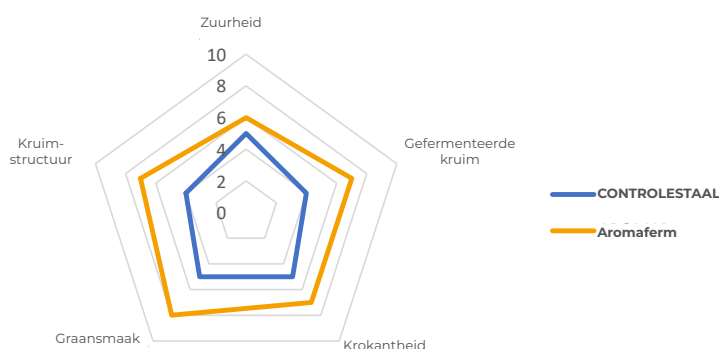


La Parisienne®
1886
Levures Ingrédients

AROMAFERM EFFICIENCY

[INACTIEVE DURUMTARWE ZUURDESEM MIX]

Product dat te verwerken is in de kneder samen met bloem, water en zout, om het brood meer volume en smaak te geven.



ATRIBUTEN

Sensory profile geëvalueerd door een onafhankelijk proefpanel. De grafiek toont de intensiteit van de smaak en het aroma van direct verwerkt wit brood aan. Het controlestaal bevat geen zuurdesem.

VOORDELEN	Handige alles-in-één oplossing, klaar voor gebruik en gemakkelijk te doseren. Geeft stabiele bakprestaties en een geweldige smaak. Een gemakkelijke manier om uw broodassortiment uit te breiden.
DOSERING	4% op het gewicht van de bloem, afhankelijk van het gewenste resultaat.
VERPAKKING	1kg zak vacuüm
INGREDIËNTEN	Inactieve durumtarwe zuurdesem; tarwebloem; droge gist; meelverbeteraar: ascorbine- zuur; enzymen: amylase, amyloglucosidase, xylanase.
BEWAARADVIES	Bewaar in de afgesloten verpakking op een koele (<25°C) en droge plaats. 12 maanden

Voor meer informatie en inspiratie: www.abmauri-ferm.com

An Aromaferm™ product



AB | MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com