



## LECIMAX 3000

### INFORMACJE OGÓLNE

Uniwersalny polepszacz do ciast pszennych, pszenno-żytnich oraz półcukierniczych – drożdżowych, o niskim dozowaniu, nadaje dużą objętość oraz stabilny proces produkcji.

### SPOSÓB UŻYCIA

Dozowanie: 1,0% w przeliczeniu na masę mąki

### SKŁADNIKI

mąka PSZENNA, emulgator E472e, środek do przetwarzania mąki: kwas askorbinowy E300, enzymy

### OPAKOWANIE

Kod	Rozmiar	Rodzaj	Liczba na palecie
TONB1W-190310	20 kg	Worek	

## DESCRIPTION

Stosować dawkę w przedziale 0,6 - 1,2% w przeliczeniu na masę mąki. Wysokość dawki jest zależna od założonego efektu końcowego.



### PRZECHOWYWANIE

W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu (15 - 25°C)



### OKRES

365 dni



### RODZAJ

proszek, sypki



### ALERGENY

gluten

### PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA



### KATEGORIA

Preparaty piekarskie



### GOTOWY PRODUKT

bagietka, bułka, chałka, chleb, chleb tostowy, ciasto drożdżowe, drożdżówka, pączek, rogal, strucla, wyroby piekarnicze, wyroby półcukiernicze, wyroby przekąskowe



### FUNCTION

Polepszacz, Poprawia objętość, Poprawia strukturę