

Pluspan Super Soft 2 %

KOMPLET



Broodverbeteraar voor deeg voor wit brood en bruin brood.

Ze kan gebruikt worden tijdens alle processen van de bereiding en van het bakken

De productvoordelen:

- Nieuwe generatie verbeteraar
- Geschikt voor wit brood en bruin brood
- Heerlijke smaak van mout/gist
- Grote tolerantie bij het productieproces
- Geeft een langere versheid, met een onvergelykbare zachtheid
- Geschikt voor het invriezen en rijsonderbreking

Verpakking : emmer van 20 kg



Komplet Benelux • Maison 1H • L-9952 Drinklange
Tel: 00352/99 76 39 • Fax : 00352/97 80 24
info@kompletbenelux.com • www.kompletbenelux.com

Pluspan Super Soft 2 %

KOMPLET



Améliorant de panification en pâte pour pains blancs et pains demi-gris.

Il s'utilise dans tous les procédés de fabrication et de cuisson.



Les avantages du produit:

- Nouvelle génération d'améliorant
- Convient pour le pain blanc ainsi que le pain demi-gris
- Délicieux goût de malt/levain
- Grande tolérance dans tous les procédés de fabrication
- Une excellente fraîcheur avec un moelleux incomparable
- Adapté à la congélation et à la fermentation différée

Emballage : seau de 20 kg



Komplet Benelux • Maison 1H • L-9952 Drinklange
Tel: 00352/99 76 39 • Fax : 00352/97 80 24
info@kompletbenelux.com • www.kompletbenelux.com