

MISCELA DI ZUCCHERO VAGLIATO FINE, FARINA ED ENZIMI

infundo
DOLCE ARMONIA



Infundo Extra Crescita dona stabilità all'impasto in ogni fase della lavorazione, **garantisce un ottimo sviluppo** e migliora l'alveolatura dei prodotti, **donando un'irresistibile sofficità**.

Nella miscela è presente lo Zucchero Vagliato Fine Infundo che ottimizza le tempistiche di lavorazione e rende gli impasti più omogenei.

Ingredienti: zucchero (90%), farina essiccata di **GRANO** tenero tipo "0" (9%), enzimi (1%).

Prodotto non adatto a persone con allergia o sensibilità ai seguenti ingredienti: **CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SOIA e SENAPE.**

Consigliato per: Panettone, Pandoro, Colomba pasquale, Croissant e altri prodotti da forno.

Dosaggio garantito: 10% sul peso della farina. Per ricette con più impasti: si può aggiungere Infundo Extra Crescita nel primo e nel secondo impasto. Per ricette con Lievito Madre in pasta calcolare solo la farina totale degli impasti ma non quella presente nel Lievito Madre.

Elimina l'uso di miglioratori ed emulsionanti chimici per dolci, in maniera naturale.

Caratteristiche Chimico Fisiche

Colore: Avorio

Odore: caratteristico, assenza di odori di muffa, rancido o di altra natura

Aspetto: cristallino e farinoso, assenza di corpi estranei

Umidità: $\leq 1\%$

Microbiologia

Carica microbica totale	< 500.000	UFC/g
Muffe	< 2500	UFC/g
Lieviti	< 2500	UFC/g

Valori Nutrizionali su 100g

Valori energetici	1669 - 398	kJ - kcal
Grassi	0,2	g
di cui saturi	0,1	g
Carboidrati	98	g
di cui zucchero	90	g
Fibre	0,3	g
Proteine	1	g
Sale	0,1	g

**Ø medio
(mm):**

0,2 ÷ 0,4

Prodotto					PALLET					
PESO kg	COD.	EAN	PACK	UNITÀ	PESO kg	STRATI	IMBALLO	L mm	P mm	H mm
5	43501	8032605213358	Sacco carta	100	500	10	10	1200	800	1150

Immagazzinare in luogo fresco e asciutto a max 25°C. Non esporre alla luce o a fonti di calore.

Tempo minimo di conservazione: 18 mesi dalla data di produzione.