

En sustitución de MELLA HEFE PROFI, presentamos:

MELLA HT SUPERSOFT

mix al 20 % para la elaboración de todo tipo de bollería

CARACTERÍSTICAS

- MELLA HT SUPERSOFT es un mix para elaborar todo tipo de piezas de bollería (brioche, croissant, pan de leche, etc.).
- Confiere a los elaborados una textura suave, un sabor tradicional, un gran volumen y una miga muy fina y regular. Además, los elaborados se mantienen tiernos más tiempo.
- Es apto para procesos mecanizados y permite trabajar con seguridad, obteniendo productos de gran calidad.
- Con MELLA HT SUPERSOFT no es necesario trabajar con harina de fuerza.

DOSIS

- 20%



IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS

NUEVO LANZAMIENTO

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Azúcar, harina de trigo, emulgentes: E 471, E 482; suero de leche en polvo, sal, aromas, correctores de la acidez: E 170, E 341; agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, enzimas.

PRESENTACIÓN

Saco de papel de 12,50 kg.

CADUCIDAD

9 meses almacenado en lugar fresco y seco.

CÓDIGO DE ARTÍCULO

MELLA HT SUPERSOFT – código 33090

PRECIO SEGÚN TARIFA

3,20 EUR / kg



NUEVO LANZAMIENTO

IREKS IBERICA, S.A.
Parc Tecnològic del Vallès
C/Argenters 4, Edif. 2., bajos
Apartado de correos 251
08290 Cerdanyola del Vallès
ESPAÑA
Tel.: +34 93 594 69 00
Fax: +34 93 691 67 00
info@ireks-iberica.com
www.ireks-iberica.com


IREKS