

FORTI GLUTEA RSPO MB



Forti Glutea est un améliorant en poudre adapté à la préparation de pain complet et de pain riche en fibres.



CARACTÉRISTIQUES

- Améliorant en poudre
- Assure une pâte volumineuse et qui ne colle pas
- Apporte un bon volume du pain
- Fraîcheur améliorée
- Dosage : 5-10% (dépendant de la granulométrie de la farine)



APPLICATIONS

- Pain complet et riche en fibres.