

LIBRE



Libre is een poedervormige procesverbeteraar die vooral gebruikt wordt voor pré-cuit.



KENMERKEN

- Geeft een droog, glad en soepel deeg
- Versterkt de natuurlijke smaak en geur van het brood
- Verbeterd de malsheid
- Langere versheid van het brood
- Bepalend voor de consistentie van het voordeeg
- Draagt bij aan een mooie kleuring van de korst
- Dosering 2-4%



TOEPASSING

- Wit brood
- Bruin brood
- Volkorenbrood
- Meergranenbrood
- Luxe brood



Voor meer inspiratie ga naar www.dosschemills.com of contacteer je baktechnisch adviseur of accountmanager.