



FRENCH IMPROVER

ÜBERSICHT

French Improver ist ein sojafreies, pulverförmiges Backmittel für die Produktion von Brötchen, Wiener Brot und Baguettes.

NUTZUNG

0,25 % der Mehlmenge



LAGERUNG

kühl und trocken



HALTBARKEIT

270 Tage



BESCHAFFENHEIT

Pulver



ALLERGENE

Gluten (Weizen)



KATEGORIE

Brot und Brötchen, Mischungen



AUSLOBUNGEN

Vegan, Vegetarisch



FERTIGPRODUKT

Brot



FUNKTION

Stabilität, Volumen