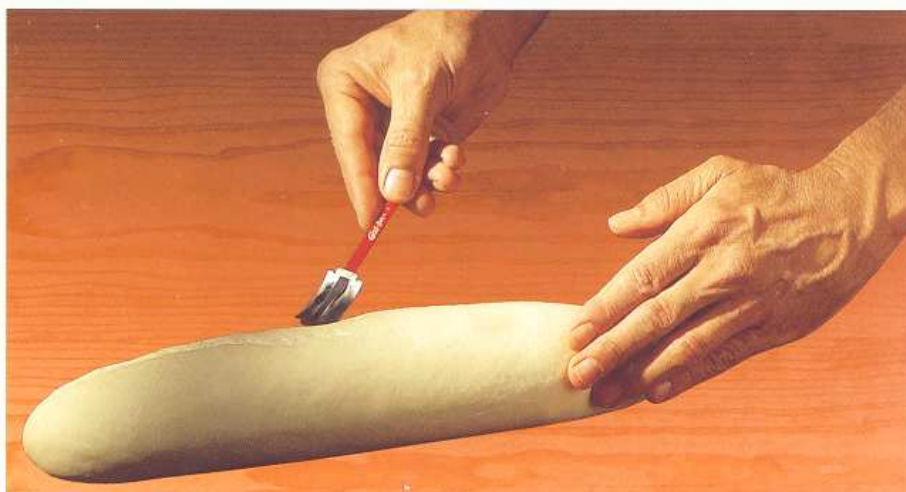


Améliorant de panification



Fermiline[®] Direct et Froid



Sécurité et régularité au quotidien

Améliorant à utiliser pour le pain courant français, le pain sur levain et sur pâte, obtenus soit en méthode directe, soit en chambre de pousse contrôlée.

Comptez sur nous

DSM Ingrédients de Boulangerie

DSM 

Améliorant de panification

Avantages

- 1 améliorant, 2 dosages pour un résultat optimal quelle que soit la méthode de panification.
- Renforce la tenue de la pâte et améliore sa machinabilité.
- Régularise la fermentation en pousse lente et en pousse contrôlée.
- Assure un bon développement au four.

Recommandation d'emploi

Fermiline® Direct et Froid s'incorpore en début de pétrissage.

Doses conseillées

DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
500 à 800 g pour 100 kg de farine (8 à 13 g par litre d'eau de coulage)	800 g à 1,2 kg pour 100 kg de farine (13 à 20 g par litre d'eau de coulage)

Ingrédients

Farine de froment ; émulsifiant : lécithine ;
agent de traitement de la farine : acide ascorbique ;
auxiliaires technologiques : alpha-amylases et
hémicellulases.

Présentation : Sacs de 10 et 25 kg



Infoservice

0,79 TTC/mn
N° Indigo 0 802 001 002

DSM Bakery Ingredients France s.a.s.
Z.I. Paris Nord II - B.P. 50346 - 95941 Roissy CDG Cedex
Tél. + 33 (0) 1 49 38 01 64 - Fax + 33 (0) 1 49 38 01 25
E-mail : dbi.france@dsm-group.com