

# IDEAL

## MEJORANTE PARA PAN, PANES ESPECIALES Y BOLLERÍA

IDEAL es un mejorante desarrollado para todo tipo de procesos de producción de pan, panes especiales y bollería.

IDEAL es un producto que refuerza la calidad panificable de la harina, aumentando la tolerancia de las masas en la fermentación y proporcionando a los elaborados un buen desarrollo, una miga más blanca y una corteza brillante y crujiente.

### Dosis

Panadería: de 4 a 6 gr. de IDEAL por kg. de harina.

Pastelería: de 10 a 12 gr. de IDEAL por kg. de harina.

