

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Estratto di Malto

in polvere

L'Estratto di Malto in polvere aggiunto al vostro impasto, permette di ottenere una crosta dorata e croccante ed un aumento del sapore e del profumo; regolarizza la lievitazione e migliora l'estensibilità dell'impasto. Aumenta lo sviluppo dell'alveolo della mollica ed il volume della sfoglia.

INGREDIENTI: Estratto di malto d'**orzo**, farina di **frumento** maltato, enzimi (alfa amilasi, xylanasi).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **latte**, **uova**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Dosaggio: 0,5 – 1,2% sul pane
1,8 – 2,2% sui grissini

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1542 kJ (364 kCal)
GRASSI	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	77 g
di cui zuccheri	21,2 g
FIBRE	6,1 g
PROTEINE	9,2 g
SALE	0,10 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060