

# ANTIMUFFA



**Codice Prodotto:** PA003

**Confezione** Sacchi 10 kg

**Dosaggio** 4 %-5%

## DESCRIZIONE

**ANTIMUFFA** è un preparato in polvere che aiuta a prevenire la formazione di muffa nei prodotti da forno.

Può essere usato su tutti i lievitati con un'alta percentuale di umidità residua, destinati a una conservazione prolungata nel tempo.

## MODALITÀ DI IMPIEGO

- Dose d'impiego consigliata g 400-500 per Kg 100 di farina
- Dosaggio massimo g 600 per Kg 100 di farina

Non influenza la lievitazione e si aggiunge direttamente nell'impasto.

## CONSERVAZIONE

24 mesi in luogo fresco (max 20°C)