

IREKS SINGLUPLUS

Mistura pronta para preparo de pão sem glúten.

Sabor e textura
surpreendentes

Vantagens:

- versatilidade nas aplicações
- preparo simples e seguro
- permite alta absorção de água, que proporciona maior rendimento
- ótima atividade fermentativa, maior velocidade
- excelente aparência de crosta e miolo
- ótimo sabor, textura e aroma
- excelente volume e maior frescor durante o *shelf-life*

Embalagem: Saco de 12,5 kg

Validade da mistura: 9 meses

Ingredientes	%	Medida
IREKS SINGLUPLUS	100	5.000 g
Óleo vegetal	4	200 g
Fermento fresco	4	200 g
Água (gelada)	88	4.400 ml
Total da massa		9.800 g



* não contém ovos ou produtos a base de ovos, leite e produtos lácteos na composição da mistura

Gluten
FREE

