



# FICHA TÉCNICA



## PRODUTO: MELHORADOR PARA PANIFICAÇÃO CONCENTRADO

### DESCRIÇÃO

O Melhorador Concentrado RICONI faz a massa ficar mais fácil de sovar e mais resistente. Corrige as variações da farinha de trigo, reforçando a rede de glúten. Garante um pão mais gostoso, com melhor textura, volume, deixando o pão mais macio por mais tempo. Igual ao gosto popular.

### INGREDIENTES

Amido de milho, açúcar cristal, estabilizante polisorbato 80, melhorador de farinha ácido ascórbico e enzima alfa amilase. NÃO CONTÉM GLUTÉN.

### MODO DE PREPARO/DOSAGEM

Misturar 250 g de Melhorador Concentrado RICONI para 50 kg de farinha de trigo.

### APLICAÇÃO

Utilizado para pães em geral.

### APARÊNCIA

Pó homogêneo, cor branco-marfim e odor característico.

### DIMENSÕES DA EMBALAGEM

14x14x1 cm (250 g) / 38x24x19 cm (40 x 250 g)

### ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco e arejado.

### CÓDIGO DE BARRAS

MELHORADOR CONCENTRADO 250 G



7898931890035

### PRAZO DE VALIDADE

6 meses, a partir da data de fabricação, sob as condições de armazenagem recomendada.

### DADOS DO FABRICANTE

Produzido e Distribuído por: PASCOAL BUTINI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA. Rua: Gama, 51, Vila Paris - Contagem - MG CEP: 32372-120

SAC: (31) 3427-4295