



FICHA TÉCNICA



PRODUTO: MELHORADOR PARA PANIFICAÇÃO TRADICIONAL

DESCRIÇÃO

O melhorador tradicional RICONI, faz a massa do pão ficar mais fácil de sovar e mais resistente. Corrige as variações da farinha de trigo, reforçando a rede de glúten, resultando em uma produção mais uniforme. Garante um pão mais gostoso, com melhor textura, volume, deixando o pão mais macio por mais tempo. Igual ao gosto popular crocante por fora e macio por dentro.

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 500 g de Melhorador Tradicional 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

40x27x12 cm (8 KG); 40x30x30 cm (20 KG)

ARMAZENAMENTO

Conservar em local fresco, seco e arejado.

CÓDIGO DE BARRAS



MELHORADOR TRADICIONAL 20 KG



7898931890042

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