

croustilis®

. Garantía de éxito .



MEJORADOR DE PANIFICACION. PARA PANES DE CORTEZA.

Croustilis® antiampollas para pan francés es una mezcla de ingredientes para uso alimentario destinado a ser mezclado con harina, con el fin de mejorar las características de la masa elaborada para panificación.

✓ **Elimina las ampollas de la corteza del pan.**

✓ **Asegura volumen, greñado y color óptimo.**

✓ **Especial para fermentación controlada.**

DOSIS DE USO RECOMENDADA

1% al 1,5% / 500 a 750 g por cada bolsa de harina.

EMBALAJE

Saco de 10 kg con bolsa interior de polietileno.

MODO DE EMPLEO

Incorporar directamente sobre la harina al comienzo del amasado.

ALMACENAMIENTO

Almacenado en un lugar seco y fresco este producto conserva todas sus propiedades.



croustilis[®]

. Garantía de éxito .

MEJORADOR DE PANIFICACION. PARA PANES DE CORTEZA.

Elimina las ampollas de la corteza del pan.

Croustilis[®] es un mejorador especialmente desarrollado para la elaboración de pan con proceso de fermentación controlada.

La repuesta esperada por los panaderos:

- Las ampollas de los panes obtenidos en fermentación controlada son un fenómeno ocasional, **Croustilis**[®] elimina las ampollas.
- **Croustilis**[®] garantiza el éxito de la panificación, independientemente del tiempo de mantenimiento de la masa en frío.

El resultado de continuas investigaciones:

- **Croustilis**[®] es una formulación patentada. Como todos nuestros productos, es el resultado de programas continuos de investigación y desarrollo.
- Con **Croustilis**[®], el pan tendrá siempre un buen aspecto.

La calidad y la seguridad:

- **Croustilis**[®] refuerza la tolerancia de las masas durante el proceso de fermentación, mejora la extensibilidad, permite obtener una miga más alveolada, y una corteza fina y crujiente.
- **Croustilis**[®] mejora la conservación de los panes, garantiza un volumen óptimo y un pan de calidad.

Ingredientes

Almidón de maíz (vehículo);
Emulsionantes (INS 471 e INS 481i);
Antiaglutinantes (INS 341iii);
Mejoradores de la Harina (INS 300,
INS 927 e INS 1100). Contiene gluten.



Vida útil: 12 meses a partir de la fecha de fabricación.

R42: Posibilidad de sensibilización por inhalación.

Si necesita mayor información sobre **Croustilis**[®], por favor, contáctese con nuestro equipo comercial o departamento técnico.

www.danmato.com

BENEFICIOS DE CROUSTILIS[®]

CARACTERISTICAS PRINCIPALES

- **Elimina las ampollas de la corteza del pan, asegura volumen, greñado y color óptimos.**

