



# MIGLIORATORI

Grazie a formulazioni altamente innovative, la linea di miglioratori GLF è in grado di soddisfare le diverse esigenze della panificazione moderna: alto livello di prestazioni in tutte le fasi di lavorazione, adattabilità ai vari processi produttivi, garanzia sul risultato finale.

## DESCRIZIONE

POSIZIONAMENTO Top di gamma

TIPOLOGIA/  
FORMATO Sacco da 10 kg/25 kg

PRODOTTO	DOSAGGIO CONSIGLIATO	CARATTERISTICHE	UTILIZZO
H.T.T.	1%	Ideale per le produzioni di grandi quantità, garantisce ottime prestazioni in termini di tenuta, sviluppo, macchinabilità.	Per tutti i tipi di pane, anche condito
SPECIAL	1,5%	Tolleranza e volume, evita la formazione di bollicine sulla crosta, anche per cicli di fermentazione e surgelazione breve.	Per tutti i tipi di pane, anche condito
FRIO	1%	Specifico per la surgelazione medio-lunga.	Per paste lievitate crude non ancora fermentate, sia di pasticceria che di panificazione
HELP SFOGLIA SGL (su ordinazione)	3-5%	Specifico per surgelazione.	Per pasta sfoglia

VANTAGGI  
• Certezza dei risultati  
• Versatilità

## CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETTIZZAZIONE
MIGLIORATORI	H.T.T.	DP01CQ	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Special	DP01AA	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
	Frio	DP01CC	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Help Sfoglia SGL	DP01CN	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)