



## COADIUVANTI

I coadiuvanti di ultima generazione GLF uniscono naturalezza e alte prestazioni. Rispondono alle esigenze dei consumatori che sempre più chiedono prodotti con "etichetta pulita", garantendo ottime performance in fase di lavorazione e risultati eccellenti.

### DESCRIZIONE

TIPOLOGIA/ FORMATO	Sacco da 10 kg/25 kg		
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etichetta pulita</li> <li>• Versatilità</li> </ul>		
PRODOTTO	DOSAGGIO CONSIGLIATO	CARATTERISTICHE	UTILIZZO
EXPLORER	1%	Assicura performance equiparabili ad un miglioratore con emulsionanti: grande tolleranza e velocità nella produzione, eccellente resa sul prodotto finito.	Per tutti i tipi di pane, specialmente grandi pezzature
PA.NA.MA.	1,5%	A base di pasta acida, garantisce gusto tradizionale, colore dorato, fragranza persistente e freschezza prolungata evitando l'utilizzo di bighe e preimpasti.	Per pane tradizionale (rustico, toscano, pugliese,...)
POOL	1 - 1,5%	Abbina buone prestazioni ad un prezzo vantaggioso.	Per tutti i tipi di pane non condito
MALT	-	Farina di frumento maltato (U.P. ≤ 14.000), assicura ottimo sviluppo e colore dorato.	Pane, grissini, focacce,...
GLOBALMALT	-	Estratto di malto d'orzo e mais (U.P. ≥ 4.500), assicura ottimo sviluppo e colore dorato.	Pane, grissini, focacce,...

### CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
COADIUVANTI	Explorer	DP01CP	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pa.Na.Ma.	DP01CA	Sacco	10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)
	Pool	DP01AM	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
	Malt	DT04AA	Sacco	25 kg	750 kg (3 sacchi x 10 strati)
	Globalmalt	DT00NN	Secchio	25 kg	550 kg (11 secchi x 2 strati)

## LIEVITI

PRODOTTO	CODICE	DOSAGGIO CONSIGLIATO	CARATTERISTICHE	UTILIZZO
LEVITUM	DT00CC	4%	A base di lievito madre di farina di grano tenero con ingredienti attivi, conferisce al pane le proprietà tipiche della lievitazione naturale: mollica soffice, crosta fine e croccante, aroma caratteristico, prolungata conservazione	Per tutti i tipi di pane e di pasticceria lievitata
LEVITER	DP03CJ		Lievito naturale in polvere ottenuto da farina di frumento mediante un processo a tre stadi.	per tutti i tipi di pane e di pasticceria lievitata

## PACKAGING

PRODOTTO	CODICE	FORMATO	CONFEZIONE	PALLETTIZZAZIONE
LEVITUM	DT00CC	Sacchetto 1 kg	Cartone 10 kg	400 kg (10 cartoni x 4 strati)
LEVITER	DP03CJ	Sacco	Sacco 10 kg	720 kg (6 sacchi x 12 strati)