



# 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

TIPOLOGIA/ FORMATO	Sacco da 10 kg/25 kg		
VANTAGGI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certezza dei risultati</li> <li>• Versatilità</li> </ul>		
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 fermalievitazione 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

## CONFEZIONAMENTO

PRODOTTO	DESCRIZIONE	CODICE	FORMATO	PESO	PALLETIZZAZIONE
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)