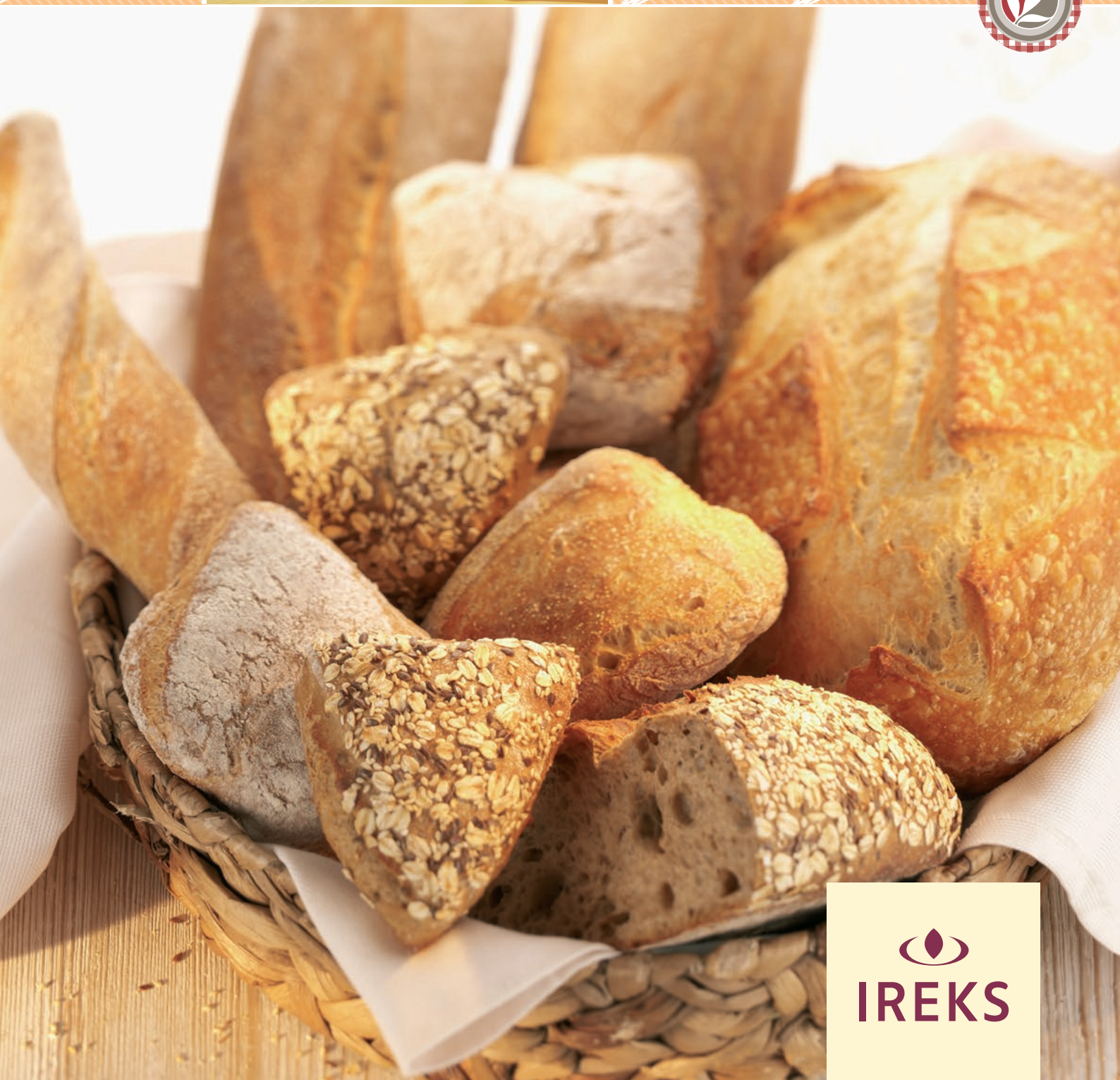


Basic+

la Qualità che conviene




IREKS

Basic⁺



BASIC+ è il miglioratore universale ideale per la produzione quotidiana di pane e prodotti da forno.

BASIC+ migliora la performance delle farine deboli garantendo risultati costanti in ogni lavorazione.

Dose di impiego: 1 % sulla farina utilizzata

I vantaggi di **BASIC+**

- + conveniente e competitivo: ottimo rapporto qualità/prezzo e basso costo ricetta
- + universale, per tutti i tipi di pane e di prodotto da forno
- + impasti asciutti e ben lavorabili, anche nei gruppi automatici
- + migliora la forza degli impasti e ne garantisce un'ottima stabilità in lievitazione
- + conferisce una gradevole colorazione anche ai prodotti ottenuti con la fermalievitazione
- + conferisce un ottimo volume ai prodotti finiti
- + garantisce una crosta friabile e sottile



IREKS

IREKS ITALIA S.r.l.
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH
Via Cadorna 65
20037 Paderno Dugnano (MI)
ITALIA
Tel.: +39 02 9106631
Fax: +39 02 99041841
info@ireksitalia.it
www.ireks.it