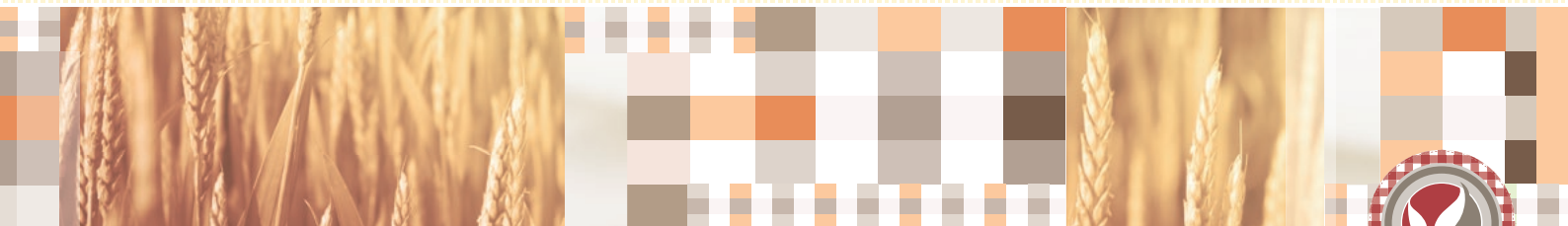


# Primatissimo

*il grande classico*



# Primatissimo

PRIMATISSIMO è il miglioratore con aggiunta di farina di malto estremamente versatile

Dose di impiego: 0,7 - 1,2 % sulla farina utilizzata

## I vantaggi di PRIMATISSIMO

- sicuro ed affidabile per tutte le lavorazioni, sia per il dolce che per il salato
- dà ottimi risultati nel pane prodotto con fermalievitazione, senza conferire eccessivo colore alla crosta
- rende gli impasti stabili e ben lavorabili
- conferisce ai prodotti finiti ottimo volume e crosta sottile e friabile



  
**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