

Nome do produto: Preparado unificado para uso em panificação

Descrição: É um produto com aspecto em pó uniforme de coloração branca levemente amarelada.

Funcionalidade: Melhorador de farinha, reforça a rede de glúten, favorece a fermentação, aumenta o volume.

Validade: 6 meses a partir da data de fabricação.

Embalagem: Caixa de 20kg, 40 pacotes de 500g.

Código de barra: 7898915120011

Armazenamento: Conservar em local fresco, seco e protegido da luz.