



Melhorador Quantum Fresh

Visão geral

Melhorador enzimático de uso industrial. Desenvolvido para equilibrar, aumentar a maciez, resiliência e suavidade em pães de forma, pães doces e outros.



Armazenamento

Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo da luz. Depois de aberta a embalagem, utilizar observando a validade e condições de armazenamento. Após o uso, manter a embalagem fechada.



Validade

270 dias



Tipo

Pó

Alérgenos

Contém Glúten, Derivados de trigo soja, Amendoim, Nozes, Amêndoas, Avelã, Castanha-de-caju, Castanha-do-pará, Macadâmia, Aveia, Centeio e derivados, Cevada e derivados, Derivados de ovo, Derivados de leite



Categoria

[Linha Quantum](#)



Marcas

[Bakels](#)

Uso

0,5% sobre o peso da farinha de trigo

Ingredientes

Antiumectante carbonato de cálcio, Emulsificantes Mono, Emulsificante Diglicerídeos de Ácidos Graxos

Embalagem

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
190100	5 kg	Saco	
190105	10 kg	Saco	



Informações nutricionais

Tipo	Valor
Porção de 50 g	
Valor Energético (kcal)	185
Valor Energético (kJ)	777
Proteínas (g)	0
Gorduras Totais (g)	19
Gorduras Saturadas (g)	19
Gorduras Trans (g)	0
Fibra Alimentar (g)	0
Sódio (mg)	0