



# Quantum Longa Fermentação

## Visão geral

Melhorador criado para processos de longa fermentação. Tolerância em fermentações com mais de 16 horas. Promove boa crocância e desenvolvimento após fermentações prolongadas.



## 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.



## Categoria

[Linha Quantum](#)



## Marcas

[Bakels](#)



## Alérgenos

## Validade

270 dias

Contém Glúten, Derivados de Trigo, Soja e Ovo, Amendoim, Nozes, Amêndoas, Avelã, Castanha-de-caju, Castanha-do-pará, Macadâmia, Avelã e derivados, Centeio e derivados, Cevada e derivados, Derivados de leite

## Uso

1 - 1,5% sobre o peso da farinha.

## Ingredientes

Amido, Dextrose, Óleo de Soja, Gordura Vegetal Modificada, Emulsificante Ésteres de Ácido Diacetil Tartárico, Ácidos Graxos de Glicerol, Antiumectante Carbonato de Cálcio, Melhoradores de Farinha Fosfato Monocálcico, Ácido Ascórbico, Azodicarbonamida, Alfa-Amilase, Amido de Milho Transgênico

## Embalagem

Código	Tamanho	Tipo	Paletização
190140	10 kg	Saco	



## Informações nutricionais

<b>Tipo</b>	<b>Valor</b>
Porção de 100 g	
Valor Energético (kcal)	388 kcal
Valor Energético (kJ)	1631 kJ
Carboidratos (g)	27 g
Proteínas (g)	0 g
Gorduras Totais (g)	31 g
Gorduras Saturadas (g)	30 g
Gorduras Trans (g)	0,6 g
Fibra Alimentar (g)	0,4 g
Sódio (mg)	11 mg