



## SUPER Z TOP

### VISÃO GERAL

Melhorador enzimático. Desenvolvido para equilibrar e melhorar as características das farinhas. Excelente tolerância à fermentação.

Apto para fermentações longas e curtas. Pães com maior volume e aroma realçado.

### USO

450 a 600g para 50kg de farinha de trigo.

### INGREDIENTES

Açúcar, Amido, Antiumectante carbonato de cálcio, Emulsificante polisorbato 80, Emulsificantes estearoil-2-lactil lactato de sódio, Melhorador de farinha ácido ascórbico, Melhorador alfa-amilase

### EMBALAGEM

**Código**  
190045

**Tamanho**  
10 kg

**Tipo**  
Bolsa

**Paletização**

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Tipo	Valor
Valor Energético (kcal)	266.00
Valor Energético (kJ)	1,119.00
Carboidratos (g)	57.00
Proteínas (g)	0.00
Gorduras Totais (g)	4.00
Gorduras Saturadas (g)	4.00
Gorduras Trans (g)	0.00
Fibra Alimentar (g)	1.00
Sódio (mg)	38.00



### VALIDADE

270 dias



### TIPO

Pó



### ALÉRGENOS

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



### CATEGORIA

Melhoradores Tradicionais