

AB MAURI



Unipan Super

Unipan Super est un améliorant complet pour tout type de pain et convient à tous les procédés et tous les types de farines.

(Poids net : 15kg)

Comment utiliser Unipan Super

Unipan Super peut être ajouté à la farine au début du pétrissage.

Dosage recommandé :

0,3 à 0,5% pour la plupart des pains

Si on fait une Poolish on peut diminuer de 50% la dose indiquée.

Points importants :

- Unipan Super est un améliorant très concentré qui apporte une bonne stabilité à la pâte
- Unipan Super apporte un bon développement au four et du volume
- Unipan Super apporte une belle croûte
- Il est préférable de ne pas utiliser Unipan Super avec un autre améliorant



AB Mauri Middle East
Mail: middle.east@abmauri.com
Tel: + 971 4 880 8895
www.abmauri.ae

Global Expertise, Local Knowledge.
We know baking!