

# MIGLIORE IMPASTO

Semilavorato in polvere per la produzione di tutti i tipi di pane  
e prodotti da forno lievitati



10 Kg

**MIGLIORE IMPASTO** è un coadiuvante per ogni tipo di produzione di pane e prodotti da forno lievitati che *migliora* le caratteristiche chimico-fisiche dell'impasto, favorendo *il rapporto ottimale fra Resistenza ed Elasticità*.

La migliore panificabilità dell'impasto ha come effetto una più facile lavorabilità nelle varie fasi del processo produttivo.

I componenti attivi di **MIGLIORE IMPASTO** sono le Farine Maltate, insieme all' Acido L-Ascorbico (E 300) ed alle Alfa Amilasi.

**MIGLIORE IMPASTO** aumenta notevolmente la tolleranza al tempo di fermentazione, la resistenza dell'impasto agli "shock" meccanici ed è per questo indicato per prodotti classici e delicati.

Con **MIGLIORE IMPASTO** si ottiene una mollica morbida e regolare con un incremento del volume del prodotto finito.

**MIGLIORE IMPASTO** è utilizzabile con tutti i tipi di farina, e migliora leggermente le capacità d'idratazione.

Con **MIGLIORE IMPASTO** si ottiene un'alveolatura della mollica uniforme ed una croccante e sottile crosta.

La dose di **MIGLIORE IMPASTO** generalmente consigliata è dell' 1 % sul peso della farina, ma anche dosaggi inferiori (0,7- 0,8%) possono fornire risultati soddisfacenti, se le farine utilizzate hanno caratteristiche di panificazione di media qualità.



**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

*dal 1927... l'industria a contatto con la natura!*

**IMD** S.r.l. Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83

[www.molinoimd.it](http://www.molinoimd.it) - [amministrazione@molinoimd.it](mailto:amministrazione@molinoimd.it) - [servizioclienti@molinoimd.it](mailto:servizioclienti@molinoimd.it)

MADE IN ITALY

# MIGLIORE IMPASTO



*dal 1927... l'industria a contatto con la natura!*

**DEL FERRARO**  
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY