

The science behind the art of BAKING.

NOUVEAU

MAURI

CALCIUM PROPIONATE CRYSTAL

Propionate de Calcium

CALCIUM PROPIONATE CRYSTAL EST UN INHIBITEUR DE MOISSURE TRADITIONNEL DE HAUTE QUALITE ET ECONOMIQUE

LA FORME CRISTALISEE UNIQUE APPORTE UN SYSTEME CONTRE LES MOISSURES ECONOMIQUE ET FACILE A MANIPULER.

ECOLOGIQUE

PLUS SURE A
MANIPULER

PLUS FACILE
A UTILISER

MEILLEUR
CONTROLE DE
LA PRODUCTION

- ✓ INHIBITE UN LARGE SPECTRE DE MOISSURES
- ✓ AUGMENTE LA DUREE DE CONSERVATION SANS MOISSURES
- ✓ FACILE A UTILISER DU FAIT DE LA FORME CRISTALISEE
- ✓ CONFORME A LA REGLEMENTATION SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRE

- Améliore les rendements
- Pour tout type de pâtes, bières, pain bruns et tortillas.
- Dosage recommandé - 0,3 à 0,8% en fonction du temps de conservation voulu, des conditions de stockage, etc. (sur le poids de la farine)

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

AB | MAURI
Passionate About Baking™