

GRANOMIX FROZEN

Versatilidade na fabricação e facilidade para o ponto de venda.

Pão fresco toda hora.

GRANOMIX
frozen

PÃO FRESCO

Qualidade do pão francês desde a fabricação ao ponto de venda.

Utilize **GRANOMIX FROZEN** para processo de pão francês cru congelado e pré assado congelado.



PÃO FRANCÊS SEMPRE FRESCO E QUENTINHO

Composto por mix de:
emulsificantes
oxidantes
enzimas

VERSATILIDADE E FACILIDADE
PARA O PONTO DE VENDA,
OTIMIZAÇÃO DO ESPAÇO,
NÃO EXIGE MÃO DE OBRA
ESPECIALIZADA.



**DOSAGEM
RECOMENDADA**
Granomix Frozen 1.0:
0,4% - 0,5%
base farinha
Granomix Frozen 2.0:
0,4% - 0,5%
base farinha
Granomix Frozen 3.0:
0,25% - 0,3%
base farinha



RECOMENDAÇÕES

»Pode ser usado na formulação de pão francês cru congelado e pré assado congelado.
»A dosagem ideal pode ser diferente da faixa recomendada pois depende da característica que se deseja no produto final e a combinação de fórmulas e processo.



**ESTABILIDADE
DA MASSA**
em todo o processo
(batimento, laminação,
modelagem, fermentação
e forneamento).



**ALTA TOLERÂNCIA
NOS PROCESSOS**
Fermentação,
congelamento e
descongelamento.



**PERFORMANCE
SUPERIOR**
Pães com melhor
aspecto, volume,
pesta, cor e
crocância.



**Granolab and Granotec
are now part of Corbion!**



Corbion