



Top Baker
19001

MELHORADOR-REFORÇADOR PARA PÃES

Desenvolvido para auxiliar na fabricação de pães dos mais variados tipos. Tem como base em sua formulação uma combinação de emulsificantes estruturais, oxidantes e enzimas. Sua função consiste em atuar diretamente na estruturação e reforço da rede de glúten, trazendo maior tolerância a processos, auxiliando no tempo de batimento e melhorando sua performance, promovendo maior salto de forno e coloração da crosta, além de trazer grandes melhorias em suas características de modo geral.

INGREDIENTES:

Amido de Milho (*Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*, *Agrobacterium tumefaciens*, *Zea mays* e *Sphingobium herbicidovorans*), Estearoil Lactato de Sódio, Polissorbato 80, Carbonato de Cálcio, Melhoradores de Farinha: Ácido Ascórbico, Proteína (Enzimas), Azodicarbonamida e Coadjuvantes de Tecnologia.

RECOMENDAÇÕES DE USO:

Utilizar 5g de Top Baker 19001 para cada 1kg de farinha de trigo, ou, 0,5% sobre o peso da farinha a ser usada.

**CONTÉM GLÚTEN.
ALÉRGICOS: Pode conter
centeio, cevada, aveia, leite,
ovos, derivados de trigo e
derivados de soja.**

DISPONÍVEL NAS EMBALAGENS:

2KG

5KG

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100
Porção: 50 g (1/2 xícara de chá)

	100 g	50 g	%VD*
Valor energético (kcal)	406	203	10
Carboidratos (g)	50	25	8
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0,2	0,1	0
Gorduras totais (g)	23	12	18
Gorduras saturadas (g)	21	10	52
Gorduras trans (g)	1,1	0,5	26
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	1082	541	27

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.



45 3306-5880
contato@enzipar.com.br
www.enzipar.com.br

Rua Cuiabá, 4126 - Neva
Cascavel - PR
CEP 85.802-236

enzipar[®]
BIOTECNOLOGIA