



Fiche technique

POUDRE À LEVER BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Poudre* à lever sur la base d'un acidifiant, dosage facile pour la levée de la pâte. Permet de former une belle croûte, bon développement du volume, pas de goût désagréable pour le dosage conseillé. <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Tartrate de potasse(E 336), amidon de maïs*, carbonate de sodium (E500). <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : blanc, poudreux, non collant
Dosage :	Environ 35-40 g pour 1 kg de farine
Emballage :	Sac en papier avec intérieur en PE
Conditionnement :	2 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec
DLUO :	24 mois dans l'emballage d'origine
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net