



MILLBO
NATURAL SOLUTIONS FOR
CONTEMPORARY BAKING

FERMENTI

Una linea completa di miglioratori studiati per ogni necessità:
dalla produzione artigianale a quella industriale.

Codice	Prodotto	Applicazione
2002	AURUM Plantarum	per pane bianco, baguette, pane in cassetta
2003	AURUM Brevis	Per pane con accentuata nota acida
2004	AURUM Italia	Per tutti i tipi di pane
2005	AURUM Gusto	Per tutti i tipi di pane, accentuata nota aromatica
2010	AURUM SF	Per pane dal caratteristico aroma del pane di SFrancisco