



**MILLBO**  
NATURAL SOLUTIONS FOR  
CONTEMPORARY BAKING

**E-FREE SOLUTIONS:  
PER PRODOTTI  
DOLCIARI DA  
FORNO**

Incrementare volume e sofficità degli impasti, mantenere più a lungo la freschezza, aggiungere gusto e aroma: sempre con mezzi naturali che consentono una clean label.

Codice	Prodotto	Descrizione	Dosaggio
3000	EF.FECTO.CAKE	Sofficità, volume e durabilità nei dolci	0.5% sulla farina
3020	EF.FECTO.EGG	Riduzione delle uova nei dolci	0.5% sul totale delle uova intere liquide in ricetta
3030	EF.FECTO.LITE	Riduzione dei grassi nei dolci	5% sulla ricetta
7900	EF.FECTO.FREEZE	Sostituzione del guar	Come IL GUAR, 0.5% circa