



**MILLBO**  
NATURAL SOLUTIONS FOR  
CONTEMPORARY BAKING

## BAKERY SOLUTIONS

Una vita a scaffale più lunga per pane e dolci con soluzioni naturali anti-raffermamento e anti-muffa.

Codice	Prodotto	Descrizione	Dosaggio
6335	XTEND C	Coadiuvante ad azione anti raffermamento per prodotti a lievitazione naturale	0,5% sulla farina
4701	SPRING X-tra Life 1%	Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida disidratata; con effetto inibitore per le muffe	1% sulla farina
4700	SPRING X-tra Life 2%	Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida disidratata; con effetto inibitore per le muffe	2% sulla farina
6304	X TEND III G	Coadiuvante ad azione anti raffermamento per prodotti a lievitazione naturale	0,5% sulla farina
6688	XTEND 2X2	Coadiuvante ad azione anti raffermamento per pani in cassetta	0,5% sulla ricetta
6689	XTEND 2X2 dolci	Coadiuvante ad azione anti raffermamento per dolci	0,5% sulla farina