

師傅 300 ibis 300



樂斯福(遠東)有限公司
LESAFFRE (FAR EAST) LIMITED

師傅300 適合各類型麵包的 濃縮麵包改良劑

成份

- 大豆卵磷脂
- 澱粉酵素
- 氧化劑

使用份量

100公斤麵粉用200至300公克添加劑
(即0.2%至0.3%)

使用方法

在攪拌前，先將「師傅300」添加劑加入麵粉及其他配料即可

使用「師傅300」添加劑的優點

麵糰方面

- 促進攪拌效果
- 改良麵糰伸展能力及擴大，鞏固穩定麵糰
- 增加麵筋的強度
- 改善麵粉的質素
- 增強麵糰吸水量（亦即增加產量）

麵包方面

- 增加麵包的體積及外觀
- 可使麵包外皮呈現金黃色
- 增強麵包的保鮮度
- 改善內部組織，令麵包更加柔軟

包裝

每箱：24包 x 300公克（多加20%）

淨重：7.200公斤

毛重：7.740公斤

體積：295 x 295 x 155mm

貯藏

保存在清涼乾爽地方

CONCENTRATED LECITHIN COMPOUND FOR VARIOUS BREAD "IBIS 300"

INGREDIENTS

- Wheat Flour
- Emulsifier
- Stabiliser
- Ascorbic Acid
- Enzymes

LEVEL OF USE

We recommend one 300g sachet to 100kg flour.

DIRECTIONS

Pour "IBIS 300" into flour, add other ingredients, then start mixing.
it is recommended to add "IBIS 300" directly to the flour or water before starting mixing.

ADVANTAGES OF THE USE OF LECITHIN COMPOUND "IBIS 300" IN THE DOUGH

- Facilitates mixing.
- Improves the extensibility and tolerance before baking
- strenghtens the gluten.
- Smooths differences between flours.
- Enables more hydration.

ADVANTAGES OF THE USE OF LECITHIN COMPOUND "IBIS 300" ON THE BREAD

- Improves volume and presentation thanks to cuts.
- Gives to the crust an appealing golden brown colour.
- Increases shelf-life.
- Improves its taste.

PACKING

Carton of 24 sachets of 300g.(20% more)

- Net weight: 7.200kg
- Gross weight: 7.740kg
- Dimension: 295 x 295 x 155mm

STORAGE

Store in a cool and dry place.



樂斯福(遠東)有限公司
LESAFFRE (FAR EAST) LIMITED

香港九龍長沙灣永康街77號環薈中心26樓2601至2603室
Units 2601-2603, 26/F, CEO Tower, 77 Wing Hong Street,
Cheung Sha Wan, Kowloon, Hong Kong.
Tel: (852)2508 1218 Fax: (852)2516 5188
E-mail: lfe@lesaffre.com.hk
Website: <http://www.lesaffre.com.hk>

