

**Mals PI+s: Sublieme malsheid voor al uw brood**

**Mals brood dat ook nog eens een langere versbeleving heeft, dat wil iedereen wel! Dit behoort nu tot de mogelijkheden door toevoeging van Gb Plange's MalsPI+s aan alle broodsoorten uit uw assortiment.**

**Mals PI+s: Sublieme malsheid voor al uw brood**

Door Mals PI+s in een dosering van 0,5%-1% toe te voegen wordt uw brood belangrijk malser, uw brood krijgt nog meer versbeleving en krijgt een zachte kruim. Daarnaast geeft Mals PI+s nog meer stabiliteit tijdens de verwerking van alle deegsoorten. Kortom: sublieme malsheid voor al uw broodsoorten met Mals PI+s van Gb Plange. MalsPI+s van Gb Plange past in een onderscheidend assortiment.

**Maar er is meer:**

- Slechts kleine dosering nodig voor een groots resultaat
- Significante verbeteringen op het gebied van malsheid, kruim en veerkracht
- Meer stabiliteit tijdens de verwerking
- Universeel doseerbaar op alle broodsoorten Kleine verpakkingseenheid van 10 kg
- Ideaal om tijd tussen productie en consumptie te overbruggen

**De voordelen voor uw klant:**

- Klant zal de langere malsheid als zeer positief ervaren
- Brood krijgt zachte kruim