

Flex wit: broodverbetermiddel van hoogstaande kwaliteit

Onder de naam **Flex assorti** brengt Gb Plange een reeks broodverbetermiddelen met een hoogstaande kwaliteit op de markt. Uitermate tolerant en daarom geschikt voor alle processen. Door toepassing van de nieuwste enzymtechnologie is deze verantwoordelijk voor vernieuwde malsheid en bakeigenschappen.

Flex wit: broodverbetermiddel van hoogstaande kwaliteit

Met onze broodverbetermiddelen weet u zeker dat u kunt rekenen op professionele producten die zorgen voor een herkenbare en onderscheidende broodkwaliteit. Dus als u wilt dat uw eindproduct er aantrekkelijk uitziet, lekker ruikt, een goede smaakbeleving heeft en lekker vers blijft, dan kiest u voor de broodverbetermiddelen van Gb Plange.

De voordelen:

- Flex wit in poedervorm voor alle witbroodsoorten
- Unieke enzymcocktail Symbiase zorgt voor vernieuwde malsheid en bakeigenschappen
- Een heerlijk ruikend en smakend eindproduct