



# Linea Smart

## MIX PER LA PANIFICAZIONE

### MAXI SEGALE SCURA

cod. 72007

Preparato per pane alla segale



**Preparazione:** Mix 10 kg - acqua 5,5 l - lievito 300 g

**Ingredienti:** Farina di GRANO tenero tipo "0", farina integrale di SEGALE, crusca di GRANO tenero stabilizzata, fiocchi di SEGALE, pasta acida di SEGALE in polvere, farina di ORZO maltato tostato, sale, farina di GRANO tenero maltato, enzimi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

**Confezione:** Sacco da 15 Kg

### INTEGRAN 50%

cod. 72008

Preparato per pane con crusca di frumento e avena

**CONCENTRATO AL 50%**



**Preparazione:** Mix 5 kg - farina di frumento 5 kg - acqua 6 l  
lievito 300 g - sale 200 g

**Ingredienti:** Farina di GRANO tenero tipo "0", crusca di GRANO tenero stabilizzata (20%), fiocchi d'AVENA, farina di ORZO maltato tostato, farina di GRANO tenero maltato, enzimi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

**Confezione:** Sacco da 15 Kg

VIA MONTEBELLO 27  
20121 MILANO



info@prodottispiga.it  
02 62086164



## BLACK MAGIC

cod. 72010

Preparato per pane con girasole, lino, soia, segale e mais

**Preparazione:** Mix 10 kg - acqua 5,5 l - lievito 300 g

**Ingredienti:** Farina di GRANO tenero tipo "0", semi di girasole, crusca di GRANO tenero stabilizzata, semi di lino, granella e fiocchi di SOIA tostata, farina integrale di SEGALE, mais estruso, farina di mais, farina di ORZO maltato tostato, sale, glutinedi FRUMENTO, estratto di malto d'ORZO in polvere, farina di GRANO tenero maltato, enzimi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

**Confezione:** Sacco da 15 Kg



## PANEMIX CURCUMA

Preparato per pane alla curcuma

cod. 72011

**Preparazione:** Mix 10 kg - acqua 5,3 l - lievito 300 g - olio d'oliva 300

**Ingredienti:** Farina di GRANO tenero tipo "0", fiocchi d'AVENA, farina d'AVENA, semi di girasole, sale, curcuma (0,8%), farina di GRANO tenero maltato, enzimi, agente per il trattamento della farina: acido ascorbico.

**Confezione:** Sacco da 15 Kg



## PANEMIX SARACENO

cod. 72014

Preparato per pane al grano saraceno

**Preparazione:** Mix 10 kg - acqua 5 l - lievito 350 g - olio d'oliva 300

**Ingredienti:** Farina di GRANO tenero tipo "0", farina integrale di grano saraceno, semi di lino scuri, semi di girasole, sale, crusca di GRANO tenero stabilizzata, farina di AVENA, pasta acida di GRANO tenero essiccata, farina di ORZO, farina di GRANO maltato, enzimi, agente di trattamento delle farine: acido ascorbico.

**Confezione:** Sacco da 15 Kg



# Linea Smart

## COADIUVANTI E MIGLIORATORI

72002 **GREEN MAGIC** Coadiuvante per panificazione

**Dosaggio:** da 0,5 a 1 kg per 100 kg di farina

72003 **OSCAR** Miglioratore per la panificazione

**Dosaggio:** da 0,5 a 1 kg per 100 kg di farina

72004 **SOFTGRAIN** Per maggiore sofficità

**Dosaggio:** da 2 a 3 kg per 100 kg di farina

72012 **PASTA MADRE SPIGA** Madre acida in polvere

**Dosaggio:** 2 kg per 100 kg di farina

**Confezionamento:** sacchi da 15 Kg



VIA MONTEBELLO 27  
20121 MILANO



info@prodottispiga.it  
02 62086164







# Linea Smart

**MALTI**

72005

## **MAXMALT**

Estratto di malto d'orzo e farina di malto di frumento.

Dosaggio: da 0,5 a 1,5 kg per 100 kg di farina.

**Confezionamento:** sacco da 15 Kg

72006

## **SPIGAMALT 1.3 SCURO**

Farina di malto d'orzo tostato.

72009

## **FARINA DI MALTO D'ORZO**

72013

## **FARINA DI MALTO DI FRUMENTO**

**Confezionamento:** sacchi da 25 Kg

80011

## **MAGIC MALT**

Estratto di malto d'orzo 5000 U.P.

**Confezionamento:** fustino da 15 Kg

VIA MONTEBELLO 27  
20121 MILANO



info@prodottispiga.it  
02 62086164

