



FARINE DE SOJA ENTIERE CRUE, ENZYMATIQUE

EN PANIFICATION

Grâce à son action oxydante sur la pâte, elle

- améliore la machinabilité de la pâte,
- améliore la tolérance de la pâte,
- agit sur la couleur de la mie

FARINE DE SOJA DESHUILEE TOASTEE, NON ENZYMATIQUE

EN BISCUITERIE, EN PATISSERIE, EN PRODUITS DE LA BOULANGERIE FINE

Grâce à son taux élevé en protéines, elle

- améliore l'hydratation de la pâte,
- améliore la présentation et le goût du produit fini,
- prolonge la durée de conservation par son action sur le rassissement.