



**Luonnollista
säilyvyyttä
elintarvikkeisiin**

Homeet pois luonnollisesti

Parempaa säilyvyyttä ilman lisäaineita

Elintarvikkeiden valmistamiseen lisää säilyvyyttä, luonnollisesti ilman E-koodeja tai muita lisäaineita. Leipurin uutuustuote **X-tra Guard** ja jo tuttu **Fermenta** sopivat moniin eri tuotteisiin. Varmistat näiden paranteiden kanssa tuotteidesi tuoreuden ilman pelkoa nopeasta pilaantumisesta. Erinomaiset valinnat sekä Clean Label -tuotteisiin että myyntiajan pidentämiseen!

LEIPURIN®

Millbo X-tra Guard ja Fermenta



Luonnollista säilyvyyttä

Millbo on italialainen elintarvikealan edelläkävijä. Yli 30 vuotta luonnollisia ratkaisuja tuottanut yritys panostaa aktiivisesti tuotekehitykseen ja erottuu kilpailijoistaan innovatiivisuutensa ansiosta. Leipurin Millbo-jauhot ovat luonnollisia eivätkä sisällä lisäaineita.



X-tra Guard

- ✓ Korvaa sorbiinihapot
- ✓ Luonnollinen happo
kehitetty pihlajan-
marjoista
- ✓ Kantaja-aineena
tapiokatärbkelys



Fermenta

- ✓ Korvaa propionihapot
- ✓ Korvaa asetaatit
- ✓ Luonnollinen happo
valmistettu vehnäraski-
menetelmällä

Leipurin X-tra Guard & Fermenta

TUOTENRO	TUOTENIMI	PAKKAUS
562913	X-tra Guard -pihlajanmarjauute	20 kg
562674	FERMENTA fermentoitu vehnä jauho	25 kg

Tee tilaus kätevästi suoraan verkkokaupasta tai perinteisesti myyntipalvelun kautta. Saat meiltä myös vinkkejä parhaan vaihtoehdon löytämiseen tuotteisiisi!