

ENZYMATER

COADIUVANTI, MIGLIORATORI, MALTI

Coadiuvante Clean Label specifico per prodotti laminati e con struttura o mollica alveolata (baguette, ciabatte e croissant).



TOLLERANZA IMPASTI



VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



COLORE DELLA CROSTA



- ✓ Permette di ottenere impasti ben lavorabili e non tenaci
- ✓ Garantisce ottimale oven spring
- ✓ Esalta le caratteristiche organolettiche del prodotto finito grazie alla presenza di lievito naturale in polvere

PRINCIPALI USI

Prodotti da forno.

UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

% DI UTILIZZO

1% sul peso della farina.

INGREDIENTI

Farina di GRANO tenero tipo 0;
Lievito naturale in polvere di farina
di FRUMENTO; Agenti di
trattamento della farina: Acido
ascorbico; Enzimi.

CODICE

10269432

SACCO

25 kg

PALLET

750 kg