

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