

NUCLEO BERLINER NO FLAVOURS MB

NUCLEI E MISCELE

Miscela concentrata senza aromi per la produzione paste lievitate fritte congelate.



POTERE ANTIRAFFERMANTE



COLORE DEL PRODOTTO FINITO



GUSTO



TOLLERANZA IMPASTI



VOLUME DEL PRODOTTO FINITO



Garantisce ottima freschezza del prodotto cotto congelato durante tutta la shelf life



Il prodotto finito mantiene eccellente morbidezza dopo scongelamento per un tempo prolungato



Senza aromi, permettendo la personalizzazione del prodotto finito

PRINCIPALI USI

Paste lievitate fritte, pani morbidi.

UTILIZZO IN RICETTA

Miscelare direttamente con le farine.

% DI UTILIZZO

10% sul peso della farina.

INGREDIENTI

LATTOSIO; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Stearoil-2-lattilato di sodio; Siero di LATTE dolce in polvere; Oli e grassi vegetali: Palma, Colza; Glutine di FRUMENTO; Albume d'UOVO in polvere; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico, L-Cisteina; Enzimi (Farina di FRUMENTO).

CODICE

10216216

SACCO

25 kg

PALLET

750 kg