

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; Albumi 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