

NUCLEO BERLINER NO PALM

NUCLEI E MISCELE

Miscela concentrata senza olio e grasso di Palma 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

✓ Per prodotti privi di olio e grasso di palma

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; Siero di LATTE in polvere; Olio di girasole; Glutine di FRUMENTO; Albume d'UOVO in polvere da allevamento all'aperto; Agenti di trattamento della farina : Acido ascorbico, L-Cisteina; Enzimi (Farina di FRUMENTO).

CODICE

10269530

SACCO

25 kg

PALLET

750 kg