PRIMA BIGA CLASSIC

Categoria : COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA

Pubblicato da Achille in 24-12-2009

PRIMA BIGA CLASSICCoadiuvante per panificazione supportato su pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

Dose di impiego: 3 - 5 % sulla farina.*Caratteristiche:* Prodotto studiato per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale.

Le caratteristiche di PRIMA BIGA CLASSIC si possono cosÃ¬ riassumere:

Â· FunzionalitÃ degli impasti.

1. Buon starter di fermentazione
2. Aumento della elasticitÃ dell'impasto 3. Controllo dell'aciditÃ e di un PH ottimale. 4. Fermentazione rapida

Â· Vantaggi sul prodotto finito.

1. Sapore e profumo particolarmente gradevoli
2. Alveolatura soffice, fine e regolare
3. Aumento significativo del volume
4. Fragranza prolungata

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO

Imballo: Confezioni da kg. 25.