UNIVERSAL BIGA CLASSIC

Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA
Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

UNIVERSAL BIGACLASSIC
Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

Dose di impiego consiglita: 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 UNIVERSAL 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
5. Ottima stabilitÃ in lievitazione, per cui particolarmente indicato nella tecnologia del freddo.

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO*Imballo:* Confezioni da kg. 15.