NATURAL BIGA CLASSIC

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

Â Â NATURAL BIGAÂ CLASSICÂ Â Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida enzimaticamente attiva.*Â Dose di impiego consigliata:Â* Â **3 - 5 % sulla farina.***Â Caratteristiche:Â* Bread improver completo, studiato appositamente nell'utilizzo della tecnologia del freddo per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale.Â *Utilizzo:Â* Adatto a tutte le tipologie di panificazione Ã¨, comunque, indicato nelle produzioni con grassi aggiunti e, per la sua eccezionale stabilitÃ , nella tecnologia del freddo. FunzionalitÃ degli impasti 1. Buon starter di fermentazione

2. Alveolatura soffice, fine e regolare

3. Controllo dell'aciditÃ e di un PH ottimale.

4. Fermentazione rapida

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 tehnologia del freddo.*Â Dichiarazione in etichetta:Â* **FARINA DI FRUMENTO MALTATO.***Â Imballo:Â* **Confezioni da kg. 15**