NATURAL FRESH - BIO

Categoria : COADIUVANTI

Pubblicato da Achille in 10-3-2020

Â **NATURAL FRESH - BIOCoadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria**Â *Â Codice prodotto:***Â BIO-1138***Dose di impiego consigliata:*Â 0,5 -Â 1 % sulla farina.***Caratteristiche:*** Bread improver completo, Ã© un prodotto di esclusiva formulazione enzimatica, e pertanto Ã¨ destinato atutte le tipologie di prodottoNatural Fresh BIO, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ enzimatiche amiolitiche di notevole efficacia; la sua speciale formulazione consente di emulsionare â€œin situâ€• i grassi naturalmente presenti nelle farine e gli eventuali grassi aggiunti permettendo cosÃ¬ di avere un effetto equivalente, se non migliore, dei tradizionali emulsionanti come E.471, E.472(e), E.486, o Lecitine; tutto ciÃ² in modo naturale e senza alcun obbligo di dichiarazione.***U** tilizzo:* Natural Fresh BIO Ã© ideale per lavorazioni ad impasto diretto/indiretto, in special modo quelle cheutilizzano la tecnologia del freddo.*Vantaggi:Â* Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando Natural Fresh - BIO.*Dichiarazione in etichetta:Â* FARINA DI FRUMENTO MALTATO.*Imballo:Â* confezioni da kg. 15, 10.