

MATUSALEM

Categoria : ANTIRAFFERMATIVI PURI

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

MATUSALEM Coadiuvante antiraffermativo per tutti i tipi di pane. *Dose di impiego consigliata:* 1 % sulla farina.

Caratteristiche: MATUSALEM Ã“ un prodotto a base di lieviti autolisati in modo da mantenere attive esclusivamente le alfa-amilasi prodotte dai lieviti stessi, pertanto Ã“ destinato a tutte le tipologie di panificazione senza influire minimamente sulla lievitazione, e sue modalitÃ , e sul sapore.

Utilizzo: Come sostitutivo delle bighe serali Ã© ideale per tutte le lavorazioni ad impasto diretto e dove vi sia necessitÃ di prolungare la conservabilitÃ del prodotto anche di molte ore senza cambiare modalitÃ di lavorazione e prodotto finito. Le migliori performance si ottengono comunque utilizzando MATUSALEM nelle dosi consigliate proprio allâ€™interno delle bighe serali o nelle celle ferma lievitazione.

Vantaggi: conservabilitÃ prolungata senza cambiare in alcun modo lavorazione e caratteristiche del prodotto finito.

Dichiarazione in etichetta: LIEVITO. *Imballo:* confezioni da kg.25.