

PRIMA BIGA CLASSIC

Categoria : COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA

Pubblicato da [Achille](#) in 24-12-2009

PRIMA BIGA CLASSIC Coadiuvante 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 così riassumere:

• Funzionalità degli impasti.

1. Buon starter di fermentazione
2. Aumento della elasticità dell'impasto
3. Controllo dell'acidità 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

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO

Imballo: Confezioni da kg. 25.