

UNIVERSAL BIGA

Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA

Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011

UNIVERSAL BIGA Coadiuvante per panificazione con supporto di pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

Dose di impiego consigliata: 2 - 3 % sulla farina. *Caratteristiche:* Prodotto studiato appositamente nell'utilizzo nella tecnologia del freddo per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale.

Utilizzo: Idoneo per tutte le tipologie di panificazione compresa la tecnologia del freddo.

Vantaggi: Ottima la sua azione stabilizzante in lievitazione. *Dichiarazione in etichetta:* FARINA DI FRUMENTO MALTATO *Imballo:* Confezioni da kg. 25.