

## **UNIVERSAL BIGA CLASSIC**

**Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA**

**Pubblicato da Anonimo in 12-9-2011**

### **UNIVERSAL BIGACLASSIC**

Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

*Dose di impiego consigliata:* 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 UNIVERSAL 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
5. Ottima stabilità in lievitazione, per cui particolarmente indicato nella tecnologia del freddo.

*Dichiarazione in etichetta:* FARINA DI FRUMENTO MALTATO/Imballo: Confezioni da kg. 15.