

## **NATURAL BIGA CLASSIC**

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

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

Â Â NATURAL BIGAÂ CLASSICÂ Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida enzimaticamente attiva.Â *Dose di impiego consigliata:*Â Â **3 - 5 % sulla farina.** *Caratteristiche:*Â Bread improver completo, studiato appositamente nell'utilizzo della tecnologia del freddo per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale. *Utilizzo:*Â Adatto a tutte le tipologie di panificazione Â", comunque, indicato nelle produzioni con grassi aggiunti e, per la sua eccezionale stabilità , nella tecnologia del freddo.

Funzionalità degli impasti

1. Buon starter di fermentazione

2. Alveolatura soffice, fine e regolare

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:*Â **FARINA DI FRUMENTO MALTATO.** *Imballo:*Â Confezioni da **kg. 15**