

NATURAL BIGA + FIBRA

Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA

Pubblicato da Achille in 19-2-2013

NATURAL BIGA + FIBRA Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida enzimaticamente attiva. *Dose di impiego consigliata:* 3 - 5 % sulla farina. *Caratteristiche:* Bread improver completo, Ã“ un prodotto studiato per tutte quelle tipologie di panificazione che richiedono una shelf life particolarmente lunga e di apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale. NATURAL BIGA FIBRA, oltre ad apportare al pane le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto lavorato con la biga serale, Ã“ studiato per dare una eccezionale funzione stabilizzante agli impasti, anche a quelli contenenti grassi, e un prodotto finito naturale e genuino con dimensioni, colore, odore, sapore e fragranza sicuramente inimitabili. *Utilizzo:* Nelle dosi indicate, in tutte quelle tipologie di pane dove Ã“ richiesta una elevata stabilitÃ e standardizzazione degli impasti con una prolungata shelf life del prodotto fresco anche in condizioni estreme. Nella produzione di pane cotto al 100%, conservato a temperatura positiva, con shelf life variabile secondo le modalitÃ di conservazione*: 15 giorni in frigo 0+4 °C. in scatole. 60-90 giorni in atmosfera modificata oppure con trattamento raggi UVG. 180 giorni nel prodotto precotto e surgelato. * N.b. i tempi sono puramente indicativi in quanto non sono sotto nostro controllo le condizioni operative, di formulazione e igieniche dei laboratori della clientela.

Dichiarazione in etichetta: FIBRE ALIMENTARI, FARINA DI FRUMENTO MALTATO. *Imballo:* Confezioni da kg. 15