

**NATURAL FRESH - BIO**

Categoria : COADIUVANTI

Pubblicato da [Achille](#) in 10-3-2020

Â NATURAL FRESH - BIO Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceriaÂ Codice prodotto:Â BIO-1138 Dose di impiego consigliata:Â 0,5 -Â 1 % sulla farina. **Caratteristiche:** Bread improver completo, Â© un prodotto di esclusiva formulazione enzimatica, e pertanto Â“ destinato atutte le tipologie di prodotto Natural Fresh BIO, esplica le sue funzioni attraverso attivitÃ enzimatiche amiolitiche di notevole efficacia; la sua speciale formulazione consente di emulsionare âœin situâœ i grassi naturalmente presenti nelle farine e gli eventuali grassi aggiunti permettendo cosÃ¬ di avere un effetto equivalente, se non migliore, dei tradizionali emulsionanti come E.471, E.472(e), E.486, o Lecitine; tutto ciÃ² in modo naturale e senza alcun obbligo di dichiarazione. **Utilizzo:** Natural Fresh BIO Â© ideale per lavorazioni ad impasto diretto/indiretto, in special modo quelle che utilizzano la tecnologia del freddo. **Vantaggi:**Â Volume, sapore, alveolatura, stabilitÃ degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando Natural Fresh - BIO. **Dichiarazione in etichetta:**Â FARINA DI FRUMENTO MALTATO. **Imballo:**Â confezioni da kg. 15, 10.