

## **NATURAL FRESH - BIO**

**Categoria : COADIUVANTI**

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

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