

## **PRIMA BIGA CLASSIC**

**Categoria : COADIUVANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA**

**Publicato da [Achille](#) in 24-12-2009**

**PRIMA BIGA CLASSIC** Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

*Dose di impiego:* 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 PRIMA 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

*Dichiarazione in etichetta:* FARINA DI FRUMENTO MALTATO

*Imballo:* Confezioni da kg. 25.