

## **UNIVERSAL BIGA**

**Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA**  
**Publicato da Anonimo in 12-9-2011**

**UNIVERSAL BIGA** Coadiuvante per panificazione con supporto di pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

*Dose di impiego consigliata:* 2 - 3 % sulla farina. *Caratteristiche:* Prodotto studiato appositamente nell'uso nella tecnologia del freddo per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale.

*Utilizzo:* Idoneo per tutte le tipologie di panificazione compresa la tecnologia del freddo.

*Vantaggi:* Ottima la sua azione stabilizzante in lievitazione. *Dichiarazione in etichetta:* FARINA DI FRUMENTO MALTATO *Imballo:* Confezioni da kg. 25.