UNIVERSAL BIGA

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

UNIVERSAL BIGACoadiuvante per panificazione con supporto di pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

Dose di impiego consigliata: 2 - 3 % sulla farina.*Caratteristiche:* Prodotto studiato appositamente nellâ€™utilizzo 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.