UNIVERSAL BIGA SAPORE

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

UNIVERSAL BIGASAPORE
Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida essiccata enzimaticamente attiva.

Dose di impiego consigliata: 3 - 5 % sulla farina.
Caratteristiche: Stesse caratteristiche di UNIVERSAL BIGA CLASSIC con in piÃ¹ tutta la ricchezza del lievito madre per ritrovare il sapore del pane di una volta e la freschezza del prodotto appena sfornato.

Ha tutte le caratteristiche di una pasta ad aciditÃ naturale sia a livello di processo enzimatico che di formazione dell'aroma.
Utilizzo: Idoneo per tutte le tipologie di panificazione compresa la tecnologia del freddo.*Vantaggi:* Dona il sapore di una volta e la freschezza del pane a lievitazione naturale.

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO

Imballo: Confezioni da kg. 15.