

NATURAL BIGA CLASSIC

Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA

Publicato da Anonimo in 12-9-2011

È NATURAL BIGA CLASSIC Coadiuvante per panificazione supportato su pasta acida enzimaticamente attiva. *Dose di impiego consigliata:* 3 - 5 % **sulla farina.** *Caratteristiche:* Bread improver completo, studiato appositamente nell'utilizzo della tecnologia del freddo per apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale. *Utilizzo:* Adatto a tutte le tipologie di panificazione, comunque, indicato nelle produzioni con grassi aggiunti e, per la sua eccezionale stabilità, nella tecnologia del freddo. *Funzionalità degli impasti*

1. Buon starter di fermentazione
2. Alveolatura soffice, fine e regolare
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

5. Ottima stabilità in lievitazione, per cui particolarmente indicato nella tecnologia del freddo. *Dichiarazione in etichetta:* **FARINA DI FRUMENTO MALTATO.** *Imballo:* **Confezioni da kg. 15**