UNIVERSAL FRESH

Categoria : EMULSIONANTI ENZIMATICI
Pubblicato da Anonimo in 9-9-2011

UNIVERSAL FRESH
Coadiuvante tecnologico per tutte le tipologie di produzione - pane e pasticceria.

Dose di impiego: 1 % sulla farina.

Caratteristiche: Stesse caratteristiche funzionali di UNIVERSAL, con in piÃ¹ una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficitÃ e antiraffermative.

Utilizzo: Eâ€™ ideale per lavorazioni con grassi aggiunti ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.

Dichiarazione in etichetta: FARINA DI FRUMENTO MALTATO.

Imballo: confezioni da kg. 25.