NATURAL FRESH

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

Â Â Â Â Â Â Â NATURAL FRESH**Coadiuvante tecnologico per tutte le tipologie di produzione pane e pasticceria.**
Â Dose di impiego:Â **1 % sulla farina.***Caratteristiche:Â* **Bread improver completo, Ã© un prodotto di esclusiva formulazione enzimatica, e pertanto Ã¨ destinato a tutte le tipologie di prodotto.**
Vantaggi:Â **La sua speciale formulazione consente di emulsionare â€œin situâ€• i grassi naturalmente presenti nelle farine e quelli eventualmente aggiunti, permettendo cosÃ¬ di avere un effetto equivalente, se non migliore, dei tradizionali emulsionanti come E.471, E.472(e), E.486 o LECITINE; tutto ciÃ² senza alcun obbligo di dichiarazione.A ciÃ² si aggiunge una componente di lieviti autolisati enzimaticamente attivi che ne esalta le caratteristiche di sofficitÃ e antiraffermative.***Utilizzo:Â* **Eâ€™ ideale per lavorazioni ad impasto diretto o con lievito madre fresco e in tutte le lavorazioni che utilizzano la tecnologia del freddo.**
Dichiarazione in etichetta:Â **FARINA DI FRUMENTO MALTATO.***Imballo:* **Confezioni da kg. 15.**