

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, Â© un prodotto di esclusiva formulazione enzimatica, e pertanto Â" destinato a tutte le tipologie di prodotto.

Vantaggi: Â La sua speciale formulazione consente di emulsionare Â€œ in situ Â• 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 sofficiÃ² e antirafferma. 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.