NATURAL BIGA + FIBRA

Categoria : COADIUVANTI STABILIZZANTI ANTIRAFFERMATIVI BASE PASTA ACIDA
Pubblicato da Achille in 19-2-2013

NATURAL BIGA + FIBRACoadiuvante per panificazione supportato su pasta acida enzimaticamente attiva.*Dose di impiego consigliata:* 3 - 5 % sulla farina.*Caratteristiche:* Bread improver completo, Ã¨ un prodotto studiato per tutte quelle tipologie di panificazione che richiedono una shelf life particolarmente lunga e di apportare al pane le caratteristiche organolettiche e di fragranza tipiche del prodotto lavorato con la biga serale. NATURAL BIGA FIBRA, oltre ad apportare al pane le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto lavorato con la biga serale, Ã¨ studiato per dare una eccezionale funzione stabilizzante agli impasti, anche a quelli contenenti grassi, e un prodotto finito naturale e genuino con dimensioni, colore, odore, sapore e fragranza sicuramente inimitabili*Utilizzo:* Nelle dosi indicate, in tutte quelle tipologie di pane dove Ã¨ richiesta una elevata stabilitÃ e standardizzazione degli impasti con una prolungata shelf life del prodotto fresco anche in condizioni estreme. Nella produzione di pane cotto al 100%, conservato a temperatura positiva, con shelf life variabile secondo le modalitÃ di conservazione*: 15 giorni in frigo 0+4 Â°C. in scatole. 60-90 giorni in atmosfera modificata oppure con trattamento raggi UVG. 180 giorni nel prodotto precotto e surgelato. * N.b. i tempi sono puramente indicativi in quanto non sono sotto nostro controllo le condizioni operative, di formulazione e igieniche dei laboratori della clientela. *Dichiarazione in etichetta:* FIBRE ALIMENTARI, FARINA DI FRUMENTO MALTATO.*Imballo:* Confezioni da kg. 15