

NATURAL FRESH - BIO

Categoria : COADIUVANTI

Publicato da [Achille](#) in 10-3-2020

È **NATURAL FRESH - BIO** Coadiuvante per panificazione, pizzeria e pasticceria. È Codice prodotto: **BIO-1138** Dose di impiego consigliata: 0,5 - 1 % sulla farina. **Caratteristiche:** Bread improver completo, è un prodotto di esclusiva formulazione enzimatica, e pertanto è destinato a tutte le tipologie di prodotto. Natural Fresh BIO, esplica le sue funzioni attraverso attività enzimatiche amilolitiche di notevole efficacia; la sua speciale formulazione consente di emulsionare in situ i grassi naturalmente presenti nelle farine e gli eventuali grassi aggiunti permettendo così di avere un effetto equivalente, se non migliore, dei tradizionali emulsionanti come E.471, E.472(e), E.486, o Lecitine; tutto ciò in modo naturale e senza alcun obbligo di dichiarazione. **Utilizzo:** Natural Fresh BIO è ideale per lavorazioni ad impasto diretto/indiretto, in special modo quelle che utilizzano la tecnologia del freddo. **Vantaggi:** Volume, sapore, alveolatura, stabilità degli impasti, questi sono i vantaggi ottenibili utilizzando Natural Fresh - BIO. **Dichiarazione in etichetta:** FARINA DI FRUMENTO MALTATO. **Imballo:** confezioni da kg. 15, 10.