

Pegaso food & Trade srl

Noi, la soluzione ai
tuoi problemi di
pane.....



NATURAL BIGA PIU' FIBRA
Coadiuvante Antiraffermativo

Pegaso food & Trade srl

Il **Natural Biga + Fibra** è un prodotto studiato per ridurre gli sprechi di tempo, con la garanzia di una maggior semplicità di utilizzo!

Il prodotto assorbe più acqua e sviluppa un volume maggiore, tale sinergia genera un prodotto soffice e leggero.

Il risultato finale è un prodotto fragrante, genuino e naturale in risposta alle più attente esigenze di un cliente che non vuole rinunciare al gusto, al sapore e al tempo stesso alla leggerezza con l'aggiunta di tante fibre in più!



Pegaso food & Trade srl

+ VOLUME + SAPORE

MAGGIOR SOFFICITA'

PROFUMAZIONE PARTICOLARMENTE GRADEVOLE



+ FRAGRANZA

Pegaso food & Trade srl

CARATTERISTICHE

Punto di forza è la funzionalità degli impasti che si riassume in:

- PH ottimale e controllo dell'acidità
- Ottima stabilità nella lievitazione e nel mantenimento della struttura
- Particolarmente indicato per la tecnologia del freddo
- Elevato assorbimento di acqua da parte dell'impasto
- Eccezionale conservabilità del prodotto cotto mantenendo inalterate le caratteristiche
- Mantiene le caratteristiche organolettiche degli impasti a biga serale ma con tempi estremamente ridotti
- Prodotto di alta QUALITA'



Pegaso food & Trade srl

UTILIZZO

Nelle dosi indicate, in tutte quelle tipologie di pane dove è richiesta una elevata stabilità 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 modalità di conservazione*:

15 giorni in frigo 0 + 4 °C. in scatoloni.

60 - 90 giorni in atmosfera modificata oppure con trattamento raggi UVG

Nel prodotto precotto e surgelato:

180 giorni.

* N.B. I tempi sono puramente indicativi in quanto non sono sotto il nostro controllo le condizioni operative, di formulazione e igieniche dei laboratori della clientela.

COMPOSIZIONE

PASTA ACIDA ENZIMATICAMENTE ATTIVA (farina, acqua, lievito), **FIBRE ALIMENTARI**, **FARINA DI FRUMENTO MALTATO**, Agenti di trattamento della farina. **ENZIMI, E.300 - ACIDO L-ASCORBICO**.

Pegaso food & Trade srl

CONTATTI:

PEGASO FOOD & TRADE SRL

TEL 0575 740612

FAX 0575 744584

MAIL INFO@PEGASOFOOD.IT