

# YORK EVOLUTION

## SAVEUR

BAKERY YORK

Natural improver made of natural sour dough, enzymes and ascorbic acid, specially designed for bakery and pastry use. It allows a higher flexibility in leavening time handling and it will lend your products greater volume and texture, along with delicious aroma and golden brown tint. It provides a better resistance to temperature variations and it will help you out by balancing up the differences in elasticity of different type of flours one can use. Different versions available: classic, HP and Evolution.



### MODALITÀ D'USO



Focaccia



Pane



Brioche



Grissini

Pizza



Krapfen



Croissant

### DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090603

### ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

### INFO

Details

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Natürlicher Zusatzstoff auf Basis von natürlich fermentiertem Sauerteig, Enzymen und Ascorbinsäure für die Brot- und Backwarenherstellung. Verleiht den Produkten eine bessere Gärungstoleranz, mehr Volumen, eine schönere Bräunung und einen besseren Duft. Es garantiert eine höhere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gleicht rheologische Schwankungen im Mehl aus, indem es die Unterschiede in der Elastizität der verschiedenen Mehlsorten ausgleicht.

### **Beschreibung**

Enzymzusatz in Pulverform für Hefeteig, Brot, Grissini, Hefegebäck, Pizza und Focaccia.

### **Denomination**

Halbfertigprodukt für Brot.

### **Directions for use**

YORK EVOLUTION SAVEUR ist der technologisch fortschrittlichste Enzymverbesserer und wurde entwickelt, um auch die anspruchsvollsten Kunden zufrieden zu stellen.

Dank seiner brandneuen Formulierung ermöglicht YORK EVOLUTION SAVEUR die vollständige Erreichung der folgenden Vorteile:

- sorgt für außergewöhnlich hohes Volumen, auch bei mechanischer Beanspruchung und Vibrationen.
- bietet maximale Produktionssicherheit durch Korrektur rheologischer Schwankungen des Mehls;
- beseitigt Probleme, die durch unerwartete Temperaturschwankungen und Komplikationen während der Produktionsprozesse entstehen;
- garantiert eine hohe Toleranz bei den Gärzeiten;
- sorgt für gleichbleibende Ergebnisse;
- verleiht den Endprodukten ein goldbraunes und appetitliches Aussehen;
- verlängert die Haltbarkeit der Endprodukte.

YORK EVOLUTION SAVEUR garantiert all diese Eigenschaften auch bei der Herstellung mit Gärschränken.

VERWENDUNGSDOSIS: 2 - 3 kg YORK EVOLUTION SAVEUR pro 100 kg Mehl.

YORK EVOLUTION SAVEUR kann sowohl zu Direktteigen als auch zu Vorteigen hinzugefügt werden.

YORK EVOLUTION SAVEUR kann in jeder Art von Brot verwendet werden (Ministerialdekret Nr. 209 vom 27.02.1996 und Präsidialdekret Nr. 502 vom 30.11.1998).

Die Verwendung von YORK EVOLUTION SAVEUR erfordert keine zusätzliche Angabe in der Zutatenliste des Brotes.

## **DETTAGLI PRODOTTO**

Codice prodotto 01090618

## **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

Allergens



**Glutenhaltiges**

Cross-contaminations



**Soja**



**Senf**

## **INFO**

### **Details**

Natürlicher Zusatzstoff auf Basis von natürlich fermentiertem Sauerteig, Enzymen und Ascorbinsäure für die Brot- und Backwarenherstellung. Verleiht den Produkten eine bessere Gärungstoleranz, mehr Volumen, eine schönere Bräunung und einen besseren Duft. Es garantiert eine höhere Beständigkeit gegenüber Temperaturschwankungen und gleicht rheologische Schwankungen im Mehl aus, indem es die Unterschiede in der Elastizität der verschiedenen Mehlsorten ausgleicht.



**Extraordinary  
made simple.**

## **Beschreibung**

Enzymzusatz in Pulverform für Hefeteig, Brot, Grissini, Hefegebäck, Pizza und Focaccia.

## **Denomination**

Halbfertigprodukt für Brot.

## **Directions for use**

YORK EVOLUTION SAVEUR ist der technologisch fortschrittlichste Enzymverbesserer und wurde entwickelt, um auch die anspruchsvollsten Kunden zufrieden zu stellen.

Dank seiner brandneuen Formulierung ermöglicht YORK EVOLUTION SAVEUR die vollständige Erreichung der folgenden Vorteile:

- sorgt für außergewöhnlich hohes Volumen, auch bei mechanischer Beanspruchung und Vibrationen.
- bietet maximale Produktionssicherheit durch Korrektur rheologischer Schwankungen des Mehls;
- beseitigt Probleme, die durch unerwartete Temperaturschwankungen und Komplikationen während der Produktionsprozesse entstehen;
- garantiert eine hohe Toleranz bei den Gärzeiten;
- sorgt für gleichbleibende Ergebnisse;
- verleiht den Endprodukten ein goldbraunes und appetitliches Aussehen;
- verlängert die Haltbarkeit der Endprodukte.

YORK EVOLUTION SAVEUR garantiert all diese Eigenschaften auch bei der Herstellung mit Gärschränken.

VERWENDUNGSDOSIS: 2 - 3 kg YORK EVOLUTION SAVEUR pro 100 kg Mehl.

YORK EVOLUTION SAVEUR kann sowohl zu Direktteigen als auch zu Vorteigen hinzugefügt werden.

YORK EVOLUTION SAVEUR kann in jeder Art von Brot verwendet werden (Ministerialdekret Nr. 209 vom 27.02.1996 und Präsidialdekret Nr. 502 vom 30.11.1998).

Die Verwendung von YORK EVOLUTION SAVEUR erfordert keine zusätzliche Angabe in der Zutatenliste des Brotes.



**Extraordinary  
made simple.**