

NATURPAN PLUS

BAKERY OTHER NATURAL COADJUVANTS

Natural improver rich in natural sourdough, suitable for bread, pizza, focaccia, breadsticks and pastry leavened products (croissants, brioches, krapfens). It furthers rising process and helps strengthen the gluten inside the flour, providing end products with excellent volume. NATURPAN C PLUS gives bread the unique flavour of long-fermentation dough and helps with the end product conservation.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090038

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

Enzymverbesserer in Pulverform mit natürlicher Mutterhefe.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung aller Arten von Brot und Hefengebäck.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Verwendungsmenge: 3-5 kg pro 100 kg Mehl

- NATURPAN C PLUS direkt zu den anderen Teigzutaten hinzufügen
- NATURPAN C PLUS kann sowohl zu Direktteigen als auch zu Vorteigen oder lang fermentierten Teigen hinzugefügt werden

VORTEILE:

NATURAPAN C PLUS besitzt alle Vorzüge von natürlich fermentierter Mutterhefe und somit:

- verändert dank seines Gehalts an natürlichen Säuren den pH-Wert des Brotes und fördert so die Gärung
- stärkt die Glutenstruktur
- erhöht das Volumen der Endprodukte
- verleiht dem Brot den typischen Geschmack und Duft von lang fermentierten Teigen
- fördert die Haltbarkeit des Brotes und verbessert dessen Aroma
- NATURPAN C PLUS kann in jeder Brotsorte verwendet werden (Ministerialdekret Nr. 209 vom 27.02.1996 und Präsidialdekret Nr. 502 vom 30.11.1998).

Die Verwendung von NATURPAN C PLUS erfordert keine zusätzliche Angabe in der Zutatenliste des Brotes.



Extraordinary
made simple.