

PROJECT

BAKERY PROJECT

High quality dough improver in powder form, the ideal for industrial automated production of bread, pizza, focaccia, breadsticks, and pastry leavened products (croissants, brioches, krapfens). PROJECT speeds up fermentation process and ensures a significant increase in volume, despite mechanical stress and vibrations. Moreover, it provides end products with regular bubbles and golden-brown light crust.



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 01090062

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Beschreibung

Hochwertiges Backmittelpulver für Hefeteig, Brot, Grissini und Hefengebäck für industrielle Fertigungsanlagen.

Denomination

Backmittel für Hefeteig. Halbfertigprodukt.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Die Dosierung beträgt 1 kg PROJECT pro 100 kg Mehl. Die Dosierung kann je nach Qualität des verwendeten Mehls und den verwendeten Rezepten und Verfahren auf bis zu 0,3 kg reduziert werden. Wenn mit dem Bighe-System gebacken wird, muss PROJECT dem letzten Schritt zum Teig hinzugefügt werden. PROJECT enthält keine Fette. PROJECT kann in jeder Brotsorte verwendet werden (Ministerialdekret Nr. 209 vom 27. Februar 1996). Gemäß den geltenden Vorschriften zur Kennzeichnung von Produkten für den Endverbraucher reicht es aus, unter den Zutaten „Emulgator E472e“ und „Dextrose“ anzugeben (Gesetzesdekret Nr. 109 vom 27. Januar 1992, Art. 7).



**Extraordinary
made simple.**