

ACTIBREAD 3 SYST3M

BAKERY ACTIBREAD

Natural sourdough powder starter made from durum wheat flour, perfect to make bread, pizza, focaccia and savory snacks by straight dough method. Specially developed to guarantee all fermentation properties of sourdough, without needing the addition of fresh yeast. ACTIBREAD 3 SYST3M will lend bread the typical aroma of natural sourdough, as well as great volume and tempting golden-brown crust. It will also provide long lasting fragrance and texture.



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 01090625

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Beschreibung

Pulverförmiges Präparat auf Basis von natürlicher Mutterhefe aus Hartweizenmehl für die Herstellung von Brot, Pizza, Focaccia und herzhaften Snacks nach der Direktmethode. ACTI BREAD 3 SYST3M ermöglicht das Erreichen folgender Ergebnisse: 1. Es garantiert die Bereitstellung aller Fermentationsaktivitäten der natürlichen Hefe und erfordert keine Verwendung von Presshefe. 2. Verleiht dem Brot alle aromatischen Eigenschaften von natürlich fermentiertem Sauerteig. 3. Sorgt für Brot mit ausgezeichnetem Volumen, goldbrauner und appetitlicher Optik und verlängert dessen Aroma und Haltbarkeit.

Denomination

Halbfertiges Pulver für die Brotherstellung.

Directions for use

Die Dosierung von ACTI BREAD 3 SYST3M beträgt 4 % des Gewichts des verwendeten Mehls.
Die Anwendungsrezepte finden Sie auf unserer Website www.irca.eu im Bereich „Rezepte“.



Extraordinary
made simple.