

NATUR ACTIV

BAKERY NATUR ACTIV

Mix made of dried malt extract powder and malted grain flour, suitable for any kind of bread, leavened products and baked goods. The enzymes included into this preparation further the activity of yeasts: this will result in better flavour, greater volume and perfectly golden-brown thin crunchy 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 01090616

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Ei



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Senf

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Beschreibung

Aktive natürliche Hefe in Pulverform, die sowohl bei der Zubereitung von Hefengebäck wie Panettone, Pandoro, Colomba, Veneziane, Brioches usw. als auch bei der Herstellung von Brot, Pizza, Focaccia und Grissini verwendet wird.

Denomination

Halbfertigprodukt für die Herstellung von Hefeteigprodukten.

Directions for use

Die Dosierung von NATUR ACTIV variiert zwischen 5 und 7 % des im Vorteig verwendeten Mehls.

Die empfohlene Dosierung von NATUR ACTIV für jede Hefespezialität ist auf unserer Website beschrieben oder kann beim Händler in Ihrer Nähe angefragt werden.



Extraordinary
made simple.