

YORK SOFT

BAKERY YORK

Natural enzyme-based adjuvant for soft breads and baked products.

An emulsifier-free formulation that ensures optimal softness that (for doses >2%) lasts up to 45 days.

- It can be used for long-life sweet leavened products (e.g. panettone)

- It guarantees high humidity and short chewing as well as optimal resilience

- It slows down bread staling (consumption within 24/36 hours)

Clean label

Without emulsifier



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane per hamburger



Panettone gastronomico



Croissant



Panettone

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080004

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

INFO

Advantages

Verleiht Weichheit und Frische

Claims

Sauberes Etikett

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Ohne Emulgatoren

Details

Natürlicher, enzymatischer Zusatzstoff speziell für die Herstellung von weichen Backwaren.

Ohne Emulgatoren formuliert, garantiert es dennoch eine ausgezeichnete Weichheit, die bei Dosierungen > 2 % bis zu 45 Tage anhält.

- Kann für lang haltbare süße Hefeteigprodukte (z. B. Panettone) verwendet werden
- Gewährleistet einen hohen Feuchtigkeitsgehalt und kurze Kaudauer sowie eine ausgezeichnete Elastizität
- Verlangsamt die Brotverfestigung (für Verzehr innerhalb von 24/36 Stunden)

Beschreibung

Enzymzusatz in Pulverform für Brot und weiche Backwaren.

Denomination

Halbfertigprodukt für Brot und Backwaren.

Directions for use

YORK SOFT ermöglicht die Herstellung von Brot und Backwaren mit folgenden Eigenschaften:

- lange Haltbarkeit
- feine und gleichmäßige Krume
- ausgezeichnete Elastizität
- verlangsamte Brotverfestigung

VERWENDUNGSDOSIS: 1 - 2,5 kg YORK SOFT pro 100 kg Mehl.

YORK SOFT kann für alle Brotsorten verwendet werden (Ministerialdekret Nr. 209 vom 27.02.1996 und Präsidialdekret Nr. 502 vom 30.11.1998).

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



Extraordinary
made simple.