

# TRIAL/S

BAKERY TRIAL

High quality powdered improver made with emulsifiers, sugars, enzymes and ascorbic acid. Specifically designed for industrial automated production of bread, pizza, focaccia, breadsticks, and pastry leavened products (croissants, brioches, krapfens). This product speeds up fermentation process and ensures a significant increase in volume, despite mechanical stress and vibrations. Moreover, it provides end products with golden-brown light crust and soft center with regular bubbles.



## 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 01090053

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges

Cross-contaminations



Soja



Senf

## INFO

### Beschreibung

Hochwertiges Backmittelpulver für Hefeteig, Brot, Grissini, Hefengebäck (Croissants, Brioches, Krapfen usw.), Pizza, Focaccia und Hefeprodukte.

### Denomination

Backmittel für Hefeteig. Halbfertigprodukt.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Die Dosierung beträgt 1,5 kg TRIAL-S pro 100 kg Mehl.

Die Dosierung kann je nach Qualität des verwendeten Mehls und den verwendeten Rezepten und Verfahren auf bis zu 0,5 kg reduziert werden.

Wenn Sie mit dem TRIAL-S-Starter-System backen, muss es im letzten Schritt zum Teig hinzugefügt werden.

TRIAL-S enthält keine Fette.

TRIAL-S kann in jeder Brotsorte verwendet werden (Ministerialdekret Nr. 209 vom 27. Februar 1996).

Gemäß den geltenden Kennzeichnungsvorschriften reicht es aus, unter den Zutaten „Emulgator E472e“ und „Dextrose“ anzugeben (Gesetzesdekret Nr. 109 vom 27. Januar 1992, Art. 7).



Extraordinary  
made simple.