

OROMALT

BAKERY OROMALT

Malted wheat flour with high enzymatic content and diastatic power. When added to dough, it increases the production of substrates for the fermentation and, in this way, it improves the activity of yeasts. Moreover, it increases the production of dextrins, which results in a better golden-brown crunchy crust of end products.



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 01990076

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals

Cross-contaminations



Soybeans



Mustard

INFO

Description

wheat malt flour with high diastatic value.

Directions for use

OROMALT is an absolutely natural product particularly suitable in all leavening processes.

OROMALT can be used in each type of bread, leavened dough and bakery products.

OROMALT is not an additive and the dosages are not restricted by flavours.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

OROMALT has a natural enzymatic content whose action of the dough creates principally two important effects: constant and controlled production of natural fermentable sugars which allow a greater activity of the yeast; elevated production of dextrin which, during baking, give a more golden, softer and crunchier crust.

OROMALT must be added with the last kneading.

As an indication, we are giving you the following table :

Bread 0,5-1,5 on flour

White pan bread 0,7-2 ? ?

Rusks 1-2 ? ?

Breadsticks 1-3 ? ?

Croissants 1-2 ? ?

Wafer 0,7-1 ? ?

Puff pastry 0,7-1 ? ?

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990550

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereals

Cross-contaminations



Soybeans



Mustard

INFO

Description

farina di malto di frumento ad alto potere diastatico.

Denomination

farina di FRUMENTO maltato.

Directions for use

OROMALT, pura farina di malto di frumento assolutamente naturale ad alto potere diastatico, può essere impiegato senza limitazioni in ogni tipo di pane (D.P.R. 30 novembre 1998,n.502).

OROMALT è particolarmente adatto in tutti i processi di lievitazione.

OROMALT ha un elevato contenuto enzimatico naturale la cui azione sugli impasti lievitati comporta fondamentalmente due effetti:

- produzione costante e controllata di zuccheri fermentescibili che consentono una maggiore attività dei lieviti.
- formazione elevata di destrine che, in fase di cottura, danno una crosta più dorata, più soffice, più croccante.

OROMALT deve essere aggiunto all'ultimo impasto.

OROMALT non è un additivo e le dosi di utilizzo non sono limitate da alcuna norma; si forniscono comunque le dosi di utilizzo che si giudicano idonee a raggiungere i migliori risultati:

pane_____ 0,5-1,5 % sulla farina

pane in cassetta_____ 0,7-2 % " "

fette biscottate_____ 1-2 % " "

grissini_____ 1-3 % " "

croissant_____ 1-2 % " "

cialde wafer_____ 0,7-1 % " "

sfoglia_____ 0,7-1 % " "



Extraordinary
made simple.