

SALVADOR DE LA EVOLUCIÓN DE YORK

PANADERÍA York

Mejorador natural a base de masa madre natural, enzimas y ácido ascórbico, especialmente diseñado para panadería y pastelería. Permite una mayor flexibilidad en el manejo del tiempo de fermentación y aporta a sus productos mayor volumen y textura, además de un delicioso aroma y un tono dorado. Ofrece una mejor resistencia a las variaciones de temperatura y ayuda a equilibrar las diferencias de elasticidad de los distintos tipos de harina que se pueden utilizar. Versiones disponibles: clásica, HP y Evolution.



MODALITÀ D'USO



Focaccia



Pane



Brioche



Grissini

Pizza



Krapfen



Croissant

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090603

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Detalles

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Aditivo natural a base de masa madre de fermentación natural, enzimas y ácido ascórbico para panificación y pastelería. Aporta a los productos mayor tolerancia a la fermentación, mayor volumen, dorado y fragancia. Garantiza una mayor resistencia a las variaciones de temperatura y corrige las fluctuaciones reológicas en las harinas, compensando las diferencias de elasticidad de los diferentes tipos de harina.

Descripción

aditivo enzimático en polvo para masas fermentadas, pan, palitos de pan, pastelería fermentada, pizzas y focaccias.

Denomination

producto semielaborado para producción de pan.

Directions for use

YORK EVOLUTION SAVEUR es el mejorador enzimático tecnológicamente más avanzado y ha sido diseñado para satisfacer a los clientes más exigentes.

Gracias a su novedosa formulación, YORK EVOLUTION SAVEUR permite alcanzar de manera completa los siguientes beneficios:

- confiere volúmenes excepcionalmente altos incluso en presencia de tensiones y vibraciones mecánicas;
- proporciona la máxima seguridad en la producción corrigiendo las fluctuaciones reológicas de las harinas;
- elimina los problemas derivados de cambios inesperados de temperatura y complicaciones durante los procesos de producción;
- garantiza una alta tolerancia en los tiempos de fermentación;
- asegura la uniformidad de los resultados;
- da a los productos terminados un aspecto más dorado y apetitoso;
- prolonga la fragancia de los productos terminados.

YORK EVOLUTION SAVEUR garantiza todas estas características también en las producciones con cámaras de detención de la fermentación.

DOSIS DE USO: 2 - 3 kg de YORK EVOLUTION SAVEUR por 100 kg de harina.

YORK EVOLUTION SAVEUR se puede añadir a las masas directas y a las bigas.

YORK EVOLUTION SAVEUR se puede utilizar en cualquier tipo de pan (Decreto Ministerial n.º 209 del 27/02/1996 y Decreto Presidencial n.º 502 del 30/11/1998).

El uso de YORK EVOLUTION SAVEUR no implica ninguna declaración adicional en la lista de ingredientes del pan.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090618

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Detalles

Aditivo natural a base de masa madre de fermentación natural, enzimas y ácido ascórbico para panificación y pastelería. Aporta a los productos mayor tolerancia a la fermentación, mayor volumen, dorado y fragancia. Garantiza una mayor resistencia a las variaciones de temperatura y corrige las fluctuaciones reológicas en las harinas, compensando las diferencias de elasticidad de los diferentes tipos de harina.

Descripción



Extraordinary
made simple.

aditivo enzimático en polvo para masas fermentadas, pan, palitos de pan, pastelería fermentada, pizzas y focaccias.

Denomination

producto semielaborado para producción de pan.

Directions for use

YORK EVOLUTION SAVEUR es el mejorador enzimático tecnológicamente más avanzado y ha sido diseñado para satisfacer a los clientes más exigentes.

Gracias a su novedosa formulación, YORK EVOLUTION SAVEUR permite alcanzar de manera completa los siguientes beneficios:

- confiere volúmenes excepcionalmente altos incluso en presencia de tensiones y vibraciones mecánicas;
- proporciona la máxima seguridad en la producción corrigiendo las fluctuaciones reológicas de las harinas;
- elimina los problemas derivados de cambios inesperados de temperatura y complicaciones durante los procesos de producción;
- garantiza una alta tolerancia en los tiempos de fermentación;
- asegura la uniformidad de los resultados;
- da a los productos terminados un aspecto más dorado y apetitoso;
- prolonga la fragancia de los productos terminados.

YORK EVOLUTION SAVEUR garantiza todas estas características también en las producciones con cámaras de detención de la fermentación.

DOSIS DE USO: 2 - 3 kg de YORK EVOLUTION SAVEUR por 100 kg de harina.

YORK EVOLUTION SAVEUR se puede añadir a las masas directas y a las bigas.

YORK EVOLUTION SAVEUR se puede utilizar en cualquier tipo de pan (Decreto Ministerial n.º 209 del 27/02/1996 y Decreto Presidencial n.º 502 del 30/11/1998).

El uso de YORK EVOLUTION SAVEUR no implica ninguna declaración adicional en la lista de ingredientes del pan.



**Extraordinary
made simple.**