

NATURPAN PLUS

PANADERÍA

OTROS COADYUVANTES NATURALES

Mejorador natural rico en masa madre natural, ideal para pan, pizza, focaccia, palitos de pan y productos de pastelería fermentados (croissants, brioches, krapfens). Favorece el proceso de levado y ayuda a fortalecer el gluten de la harina, proporcionando a los productos finales un excelente volumen. NATURPAN C PLUS aporta al pan el sabor único de la masa de larga fermentación y contribuye a su conservación.



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 01090038

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descripción

mejorador enzimático en polvo con masa madre natural.

Denomination

semielaborado para la producción de todo tipo de panes y productos con levadura para horno.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

dosis de uso: 3-5 kg por quintal de harina

- añadir directamente NATURPAN C PLUS a los demás ingredientes de la masa
- NATURPAN C PLUS se puede añadir tanto a masas directas como a bigas o a masas de larga fermentación

BENEFICIOS:

NATURPAN C PLUS posee todas las ventajas de la masa madre fermentada naturalmente y, por lo tanto:

- modifica el pH del pan gracias a su contenido de ácidos naturales favoreciendo el desarrollo de la fermentación
- refuerza la estructura glutínica
- aumenta el volumen de los productos terminados
- confiere al pan el sabor y el aroma típicos de las masas de larga fermentación
- favorece la vida útil del pan mejorando su fragancia
- NATURPAN C PLUS se puede utilizar en cualquier tipo de pan (Decreto Ministerial n.º 209 de 27/02/1996 y Decreto Presidencial n.º 502 de 30/11/1998).

El uso de NATURPAN C PLUS no implica ninguna declaración adicional en la lista de ingredientes del pan.



Extraordinary
made simple.