

# OBJETIVO

PANADERÍA

OBJETIVO

Mejorador concentrado elaborado con harina de cereales malteados, enzimas y ácido ascórbico, ideal para preparar pan, pizza, focaccia, palitos de pan y productos de repostería fermentados (croissants, brioches, krapfens). TARGET le ayudará a equilibrar la elasticidad de los diferentes tipos de harina que puede utilizar. Permite una mayor flexibilidad en el control del tiempo de fermentación y proporciona una mejor resistencia a las variaciones inesperadas de temperatura. Aportará a los productos finales un gran volumen, a pesar del estrés mecánico y las vibraciones, además de un color suave y uniforme, y una fragancia y fresca duraderas.



## 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 01090039

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

### Descripción

mejorador enzimático en polvo para masas fermentadas, pan, palitos de pan, pastelería fermentada, pizzas, focaccias y productos con levadura.

### Denomination

producto semielaborado.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

dosis de uso de TARGET de 0,7-1,5 kg por 100 kg de harina.  
TARGET se puede añadir a las masas directas, a las bigas o a las masas de larga fermentación.  
TARGET permite obtener productos terminados de color claro.



**Extraordinary  
made simple.**