

NOFIL

PANADERÍA

OTROS EMULSIFICANTES

Producto especial elaborado con acetato de calcio y harina de cereales malteados (0,6%), diseñado específicamente para panadería. Al añadirlo a la masa de pan, previene la contaminación por bacilo mesenterio, que estropea el pan formando una textura pegajosa similar a una cuerda. NOFIL se puede añadir tanto a masas de fermentación lenta como a masas de fermentación prolongada.



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 01080084

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descripción

polvo blanco fluido con ligero olor acético; su uso en masas fermentadas tiene como objetivo prevenir el fenómeno del moho del pan inhibiendo el desarrollo del bacilo mesentérico.

Denomination

producto semielaborado destinado a masas fermentadas para panificación y pastelería.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la dosis de uso es de 600 g por 100 kg de harina.
NOFIL se puede añadir directamente tanto a las
masas directas como a las bigas.



**Extraordinary
made simple.**