

MALTEX EVO

PANADERÍA

MALTEX

Preparación con extracto de malta en polvo y harina de grano malteado, ideal para todo tipo de panes, productos fermentados y horneados. Las enzimas que contiene potencian la actividad de las levaduras, lo que se traduce en un mejor sabor, mayor volumen y una corteza fina y crujiente de color dorado perfecto.



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 01090633

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

INFO

Descripción

producto en polvo a base de harina malteada de trigo y harina malteada de cebada.

Denomination

semielaborado para la panificación y la pastelería horneada.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MALTEX EVO es un producto que se puede utilizar en todo tipo de panes, masas fermentadas y productos para horno.

MALTEX EVO tiene un contenido enzimático cuya acción sobre las masas conlleva tres efectos importantes:

- mayor actividad de las levaduras y volumen final mejorado,
- corteza más dorada, fina y crujiente,
- mayor sabor y fragancia.

MALTEX EVO no es un aditivo y las dosis de uso no están limitadas por ninguna norma.

MALTEX EVO debe añadirse a la última masa y las dosis de uso varían entre 0,4 y 2 % según la calidad de la harina, el tipo de producto para horno y las características deseadas.



**Extraordinary
made simple.**