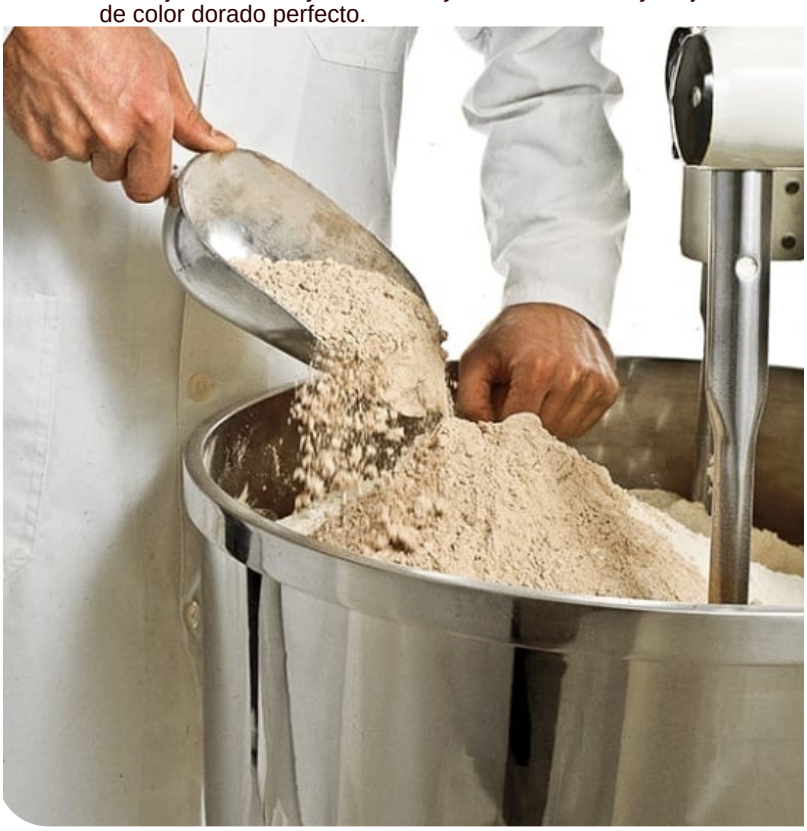
MALTEX EVO

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

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
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.