

# OROMALT

PANADERÍA

OROMALT

Harina de trigo malteada con alto contenido enzimático y poder diastásico. Al añadirla a la masa, aumenta la producción de sustratos para la fermentación y, de esta forma, mejora la actividad de las levaduras. Además, incrementa la producción de dextrinas, lo que resulta en una corteza crujiente y dorada de mejor calidad en los productos finales.



## 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 01990076

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

### Descripción

harina malteada de trigo con alto poderdiastásico.

### Denomination

harina de TRIGO malteado. Puede contener MOSTAZA y SOJA.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

OROMALT, harina pura malteada de trigo absolutamente natural con alto poder diastásico, se puede utilizar sin limitaciones en cualquier tipo de pan (Decreto Presidencial de 30 de noviembre de 1998 n.º 502).

OROMALT es especialmente adecuado para todos los procesos de fermentación.

OROMALT tiene un alto contenido enzimático natural cuya acción sobre las masas fermentadas implica fundamentalmente dos efectos:

- producción constante y controlada de azúcares fermentables que permiten una mayor actividad de las levaduras.
- formación elevada de dextrinas que, durante la cocción, generan una corteza más dorada, más suave y más crujiente.

OROMALT debe añadirse a la última masa.

OROMALT no es un aditivo y las dosis de uso no están limitadas por ninguna norma; sin embargo, se proporcionan las dosis de uso que se consideran adecuadas para lograr los mejores resultados:

pan\_\_\_\_\_ 0,5-1,5 % en relación con el peso de la harina

pan de molde\_\_\_\_\_ 0,7-2 % " "

biscotes\_\_\_\_\_ 1-2 % " "

palitos de pan\_\_\_\_\_ 1-3 % " "

croissants\_\_\_\_\_ 1-2 % " "

barquillos\_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "

hojaldre\_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990550

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



**Cereales**

Cross-contaminations



**La**



**Senape**

## INFO

### Descripción

harina malteada de trigo con alto poderdiastásico.

### Denomination

harina de TRIGO malteado.

### Directions for use

OROMALT, harina pura malteada de trigo absolutamente natural con alto poder diastásico, se puede utilizar sin limitaciones en cualquier tipo de pan (Decreto Presidencial de 30 de noviembre de 1998 n.º 502).

OROMALT es especialmente adecuado para todos los procesos de fermentación.

OROMALT tiene un alto contenido enzimático natural cuya acción sobre las masas fermentadas implica fundamentalmente dos efectos:

- producción constante y controlada de azúcares fermentables que permiten una mayor actividad de las levaduras.
- formación elevada de dextrinas que, durante la cocción, generan una corteza más dorada, más suave y más crujiente.

OROMALT debe añadirse a la última masa.

OROMALT no es un aditivo y las dosis de uso no están limitadas por ninguna norma; sin embargo, se proporcionan las dosis de uso que se consideran adecuadas para lograr los mejores resultados:

pan\_\_\_\_\_ 0,5-1,5 % en relación con el peso de la harina

pan de molde\_\_\_\_\_ 0,7-2 % " "

biscotes\_\_\_\_\_ 1-2 % " "



**Extraordinary  
made simple.**

palitos de pan\_\_\_\_\_ 1-3 % " "

croissants\_\_\_\_\_ 1-2 % " "

barquillos\_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "

hojaldre\_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "



Extraordinary  
made simple.