NATIVUM GRANO DURO

PANADERÍA PAN ACTIBREAD

Producto en polvo a base de sémola de trigo duro fermentada de forma natural con masa madre deshidratada, ideal para la producción mediante método directo de pan, pizza, focaccia y snacks salados. Su composición aporta toda la actividad fermentativa de la masa madre natural sin necesidad de utilizar levadura comprimida y contribuye a mejorar el desarrollo del producto durante la cocción.
NATIVUM GRANO DURO aporta a los productos de panadería las características aromáticas típicas de la masa madre obtenida mediante fermentación natural, permitiendo elaborar panes con excelente volumen, un aspecto dorado y apetecible, y prolongando su frescura y vida útil.



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 01983988

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Frutos



Huevos



La



Leche



Senape



Anidride

INFO

Denomination
semilavorato in polvere per panificazione.

Directions for use
la dose d'impiego del prodotto è del 4% sul peso sulla farina utilizzata. Le ricette applicative sono disponibili all'interno del nostro sito web www.irca.eu nella sezione "Ricette".