

SISTEMA ACTIBREAD 3

PANADERÍA

PAN ACTIBREAD

Masa madre natural en polvo elaborada con harina de trigo duro, perfecta para preparar pan, pizza, focaccia y aperitivos salados mediante el método de masa directa. Especialmente desarrollada para garantizar todas las propiedades de fermentación de la masa madre, sin necesidad de añadir levadura fresca. ACTIBREAD 3 SYST3M aportará al pan el aroma característico de la masa madre natural, así como un gran volumen y una tentadora corteza dorada. Además, conservará su aroma y textura durante mucho tiempo.



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 01090625

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



La



Leche



Frutos



Senape

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Descripción

preparado en polvo a base de masa madre natural a partir de harina de trigo duro para la producción con método directo de pan, pizza, focaccia y snacks salados. ACTIBREAD 3 SYST3M permite alcanzar los siguientes resultados: 1. Garantiza el aporte de todas las actividades fermentativas de la levadura natural y no requiere el uso de levadura comprimida. 2. Aporta al pan todas las propiedades aromáticas de la masa madre de fermentación natural. 3. Asegura la obtención de pan con excelente volumen, aspecto dorado y apetitoso, prolongando su fragancia y durabilidad.

Denomination

semielaborado en polvo para panificación.

Directions for use

la dosis de uso de ACTI BREAD 3 SYST3M es del 4 % en relación con el peso de la harina utilizada.

Las recetas de aplicación están disponibles en nuestro sitio web www.irca.eu en la sección «Recetas».



Extraordinary
made simple.