

NATUR ACTIV

PANADERÍA

NATUR ACTIV

Mezcla elaborada con extracto de malta en polvo y harina de grano malteado, apta para todo tipo de panes, productos fermentados y horneados. Las enzimas incluidas en esta preparación 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 01090616

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



Huevos



La



Leche



Frutos



Senape

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anidride

INFO

Descripción

masa madre natural activa en polvo que se aplica tanto en la preparación de productos de confitería fermentados como panetones, pandoros, roscas de Pascua, venecianas, brioches, etc. como en la producción de pan, pizza, focaccias y palitos de pan.

Denomination

semielaborado para la producción de productos con levadura.

Directions for use

La dosis de uso de NATUR ACTIV varía del 5 al 7 % en relación con la harina utilizada en la premezcla.

La dosis recomendada de NATUR ACTIV para cada especialidad fermentada se describe en nuestro sitio web o se puede solicitar al distribuidor de la zona.



Extraordinary
made simple.