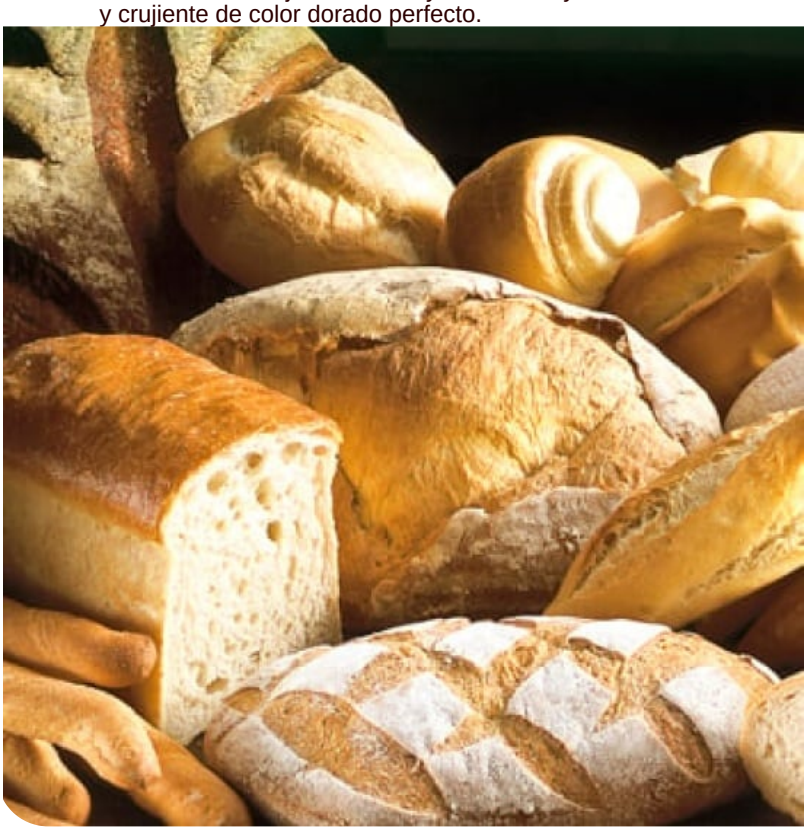
NATUR ACTIV

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

irca GROUP Extraordinary made simple.

Cereales

Cross-contaminations

Huevos

La

Leche

Frutos

Senape

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.