

# YORK SUAVE

PANADERÍA

York

Adyuvante natural a base de enzimas para panes blandos y productos horneados.

Una fórmula sin emulsionantes que garantiza una suavidad óptima y que (para dosis superiores al 2%) dura hasta 45 días.

- Puede utilizarse para productos dulces fermentados de larga duración (por ejemplo, panettone).

- Garantiza alta humedad y masticación corta, así como una resistencia óptima.

- Retrasa el endurecimiento del pan (consumo en 24/36 horas).

Etiqueta limpia

Sin emulsionante



## MODALITÀ D'USO



Pane



Pane per hamburger



Panettone gastronomico



Croissant



Panettone

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080004

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

### Advantages

Aporta esponjosidad y frescura

### Claims

Clean label

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Sin emulsionantes

### **Detalles**

Aditivo natural a base de enzimas específico para la elaboración de productos para horno suaves.

Formulado sin emulsionantes, garantiza una excelente esponjosidad, que para dosis > 2 % se prolonga hasta 45 días.

- Se puede utilizar para productos con levadura dulces de larga duración (por ejemplo, panetones)
- Garantiza una alta humedad y una masticación corta, así como una excelente resistencia
- Ralentiza el endurecimiento del pan (para consumo dentro de las 24/36 horas)

### **Descripción**

aditivo enzimático en polvo para panes y productos para horno esponjosos.

### **Denomination**

producto semielaborado para panes y productos para horno.

### **Directions for use**

YORK SOFT permite producir panes y productos para horno con las siguientes características:

- esponjosidad prolongada en el tiempo
- miga fina y regular
- excelente resiliencia
- endurecimiento lento

DOSIS DE USO: 1 - 2,5 kg de YORK SOFT por 100 kg de harina.

YORK SOFT se puede utilizar en cualquier tipo de pan (Decreto Ministerial n.º 209 del 27/02/1996 y Decreto Presidencial n.º 502 del 30/11/1998).

El uso de YORK SOFT no implica ninguna declaración adicional en la lista de ingredientes del pan.



**Extraordinary  
made simple.**