

# EVOLUCIÓN DE YORK

PANADERÍA

York

Mejorador natural a base de enzimas y ácido ascórbico, especialmente diseñado para panadería y pastelería. Permite una mayor flexibilidad en el manejo del tiempo de fermentación y aporta a sus productos mayor volumen y textura, además de un delicioso aroma y un tono dorado. Ofrece una mejor resistencia a las variaciones de temperatura y ayuda a equilibrar las diferencias de elasticidad de los distintos tipos de harina que se pueden utilizar. Disponible en diferentes versiones: clásica, HP y Evolution Saveur (esta última elaborada con masa madre natural).



## MODALITÀ D'USO



Brioche



Grissini



Pizza



Croissant



Krapfen



Focaccia



Pane

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090602

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

Detalles

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

Aditivo natural a base de enzimas y ácido ascórbico para panificación y pastelería. Aporta a los productos mayor tolerancia a la fermentación, mayor volumen, dorado y fragancia. Garantiza una mayor resistencia a las variaciones de temperatura y corrige las fluctuaciones reológicas en las harinas, compensando las diferencias de elasticidad de los diferentes tipos de harina.

### **Descripción**

aditivo enzimático en polvo para masas fermentadas, pan, palitos de pan, pastelería fermentada, pizzas y focaccias.

### **Denomination**

producto semielaborado para producción de pan.

### **Directions for use**

YORK EVOLUTION es el mejorador enzimático tecnológicamente más avanzado y ha sido diseñado para satisfacer a los clientes más exigentes.

Gracias a su novedosa formulación, YORK EVOLUTION permite alcanzar de manera completa los siguientes beneficios:

- confiere volúmenes excepcionalmente altos incluso en presencia de tensiones y vibraciones mecánicas;
- proporciona la máxima seguridad en la producción corrigiendo las fluctuaciones reológicas de las harinas;
- elimina los problemas derivados de cambios inesperados de temperatura y complicaciones durante los procesos de producción;
- garantiza una alta tolerancia en los tiempos de fermentación;
- asegura la uniformidad de los resultados;
- da a los productos terminados un aspecto más dorado y apetitoso;
- prolonga la fragancia de los productos terminados.

YORK EVOLUTION garantiza todas estas características también en las producciones con cámaras de detención de la fermentación.

DOSIS DE USO: 0,5 - 1 kg de YORK EVOLUTION por 100 kg de harina.

YORK EVOLUTION se puede añadir a las masas directas y a las bigas.

YORK EVOLUTION 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 EVOLUTION no implica ninguna declaración adicional en la lista de ingredientes del pan.



**Extraordinary  
made simple.**