

# ESCARCHADO

PANADERÍA

ESCARCHADO

Mejorador en polvo, especialmente formulado para masas destinadas a la congelación: FROSTY conserva sus propiedades inalteradas durante la congelación, incluso tras largos periodos. Su composición, cuidadosamente diseñada (con componentes activos de masa madre natural, emulsionantes específicos y enzimas seleccionadas), fortalece el gluten de la harina, proporcionando a la masa una excelente elasticidad y un volumen y suavidad excepcionales. FROSTY es ideal para productos de repostería fermentados, como croissants, brioches, pain au chocolat y bollería danesa.



## 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 01090041

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales

Cross-contaminations



La



Senape

## INFO

### Descripción

mejorador en polvo para productos de confitería fermentados-croissants, empanadillas dulces, brioches, pain au chocolat, pastelería danesa. específico para masas destinadas a la ultracongelación y congelación.

### Denomination

semielaborado para productos para horno finos.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

FROSTY debe añadirse en la dosis del 1-3 % en relación con el peso de la harina. La dosis óptima varía según la receta y el procedimiento adoptado.

Mezclar FROSTY directamente con todos los demás ingredientes.

El uso de FROSTY permite la exclusión de las recetas adoptadas de mejoradores, ácido ascórbico, maltas, aditivos y lecitina.



Extraordinary  
made simple.