NATIVUM GERME DI GRANO

PANADERÍA PAN ACTIBREAD

Preparado en polvo a base de masa madre, ideal para la producción mediante método directo de pan, pizza, focaccia y snacks salados. Su composición garantiza el aporte de toda la actividad fermentativa de la masa madre natural sin necesidad de utilizar levadura comprimida.
NATIVUM GERME DI GRANO aporta a los productos de panadería las propiedades aromáticas típicas de la masa madre obtenida mediante fermentación natural, enriqueciéndolas con un perfil más característico gracias a las notas de germen de trigo. Además, contribuye a obtener una coloración más intensa y apetecible, panes con excelente volumen y una frescura que se mantiene durante más tiempo, prolongando así su vida útil.



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 01984005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens	Cross-contaminations
Cereales	**Frutos**
	Huevos
	La
	Leche
	Senape
	SO_2 Anidride
	Lupini

INFO

Denomination
semilavorato in polvere per panificazione.

Directions for use
la dose d'impiego del prodotto è del 4% sul peso sulla farina utilizzata.