

SAUVEUR DE L'ÉVOLUTION DE YORK

BOULANGERIE YORK

Améliorant naturel à base de levain naturel, d'enzymes et d'acide ascorbique, spécialement conçu pour la boulangerie et la pâtisserie. Il offre une plus grande flexibilité dans la gestion du temps de levée et confère à vos produits un volume et une texture supérieurs, ainsi qu'un arôme délicieux et une belle couleur dorée. Il assure une meilleure résistance aux variations de température et vous aide à équilibrer les différences d'élasticité des différentes farines utilisées. Disponible en trois versions : Classique, HP et Évolution.



MODALITÀ D'USO



Focaccia



Pane



Brioche



Grissini

Pizza



Krapfen



Croissant

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090603

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Détails

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Adjuvant naturel à base de levain issu de la fermentation naturelle, d'enzymes et d'acide ascorbique pour la boulangerie et la pâtisserie. Il confère aux produits une plus grande tolérance au levage, des volumes plus importants, de la dorure et du parfum. Il garantit une plus grande résistance aux variations de température et corrige les fluctuations rhéologiques dans les farines, en compensant les différences d'élasticité des différents types de farine.

Description

adjuvant enzymatique en poudre pour pâtes levées, pain, gressins, pâtisseries levées, pizzas et focaccias.

Denomination

produit semi-fini pour pain.

Directions for use

YORK EVOLUTION SAVEUR est l'améliorateur enzymatique le plus avancé technologiquement et a été conçu pour satisfaire les clients les plus exigeants.

Grâce à sa toute nouvelle formulation, YORK EVOLUTION SAVEUR permet d'atteindre pleinement les avantages suivants :

- confère des volumes exceptionnellement élevés même en présence de contraintes et de vibrations mécaniques ;
- assure une sécurité maximale dans la production en corrigeant les fluctuations rhéologiques des farines ;
- élimine les problèmes résultant de variations inattendues de température et de complications au cours des processus de production ;
- garantit une tolérance élevée aux temps de levage ;
- assure l'uniformité des résultats ;
- donne aux produits finis un aspect plus doré et plus appétissant ;
- prolonge le parfum des produits finis.

YORK EVOLUTION SAVEUR garantit toutes ces caractéristiques même dans les productions avec cellules d'arrêt-levage.

DOSE D'UTILISATION : 2 - 3 kg de YORK EVOLUTION SAVEUR pour 100 kg de farine.

YORK EVOLUTION SAVEUR peut être ajouté aux pâtes directes et aux levains.

YORK EVOLUTION SAVEUR peut être utilisé dans tout type de pain (décret ministériel n° 209 du 27/02/1996 et décret présidentiel n°502 du 30/11/1998).

L'utilisation de YORK EVOLUTION SAVEUR n'implique aucune déclaration supplémentaire dans la liste des ingrédients du pain.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090618

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Détails

Adjuvant naturel à base de levain issu de la fermentation naturelle, d'enzymes et d'acide ascorbique pour la boulangerie et la pâtisserie. Il confère aux produits une plus grande tolérance au levage, des volumes plus importants, de la dorure et du parfum. Il garantit une plus grande résistance aux variations de température et corrige les fluctuations rhéologiques dans les farines, en compensant les différences d'élasticité des différents types de farine.



Extraordinary
made simple.

Description

adjuvant enzymatique en poudre pour pâtes levées, pain, gressins, pâtisseries levées, pizzas et focaccias.

Denomination

produit semi-fini pour pain.

Directions for use

YORK EVOLUTION SAVEUR est l'améliorateur enzymatique le plus avancé technologiquement et a été conçu pour satisfaire les clients les plus exigeants.

Grâce à sa toute nouvelle formulation, YORK EVOLUTION SAVEUR permet d'atteindre pleinement les avantages suivants :

- confère des volumes exceptionnellement élevés même en présence de contraintes et de vibrations mécaniques ;
- assure une sécurité maximale dans la production en corrigeant les fluctuations rhéologiques des farines ;
- élimine les problèmes résultant de variations inattendues de température et de complications au cours des processus de production ;
- garantit une tolérance élevée aux temps de levage ;
- assure l'uniformité des résultats ;
- donne aux produits finis un aspect plus doré et plus appétissant ;
- prolonge le parfum des produits finis.

YORK EVOLUTION SAVEUR garantit toutes ces caractéristiques même dans les productions avec cellules d'arrêt-levage.

DOSE D'UTILISATION : 2 - 3 kg de YORK EVOLUTION SAVEUR pour 100 kg de farine.

YORK EVOLUTION SAVEUR peut être ajouté aux pâtes directes et aux levains.

YORK EVOLUTION SAVEUR peut être utilisé dans tout type de pain (décret ministériel n° 209 du 27/02/1996 et décret présidentiel n°502 du 30/11/1998).

L'utilisation de YORK EVOLUTION SAVEUR n'implique aucune déclaration supplémentaire dans la liste des ingrédients du pain.



Extraordinary
made simple.