

NATURPAN PLUS

BOULANGERIE

AUTRES COADJUVANTS NATURELS

Améliorant naturel riche en levain naturel, idéal pour le pain, la pizza, la focaccia, les gressins et les viennoiseries (croissants, brioches, krapfens). Il favorise la levée et renforce le gluten de la farine, conférant ainsi un volume optimal aux produits finis. NATURPAN C PLUS apporte au pain la saveur unique d'une pâte à fermentation longue et contribue à sa conservation.



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 01090038

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Description

améliorant enzymatique en poudre avec du levain naturel.

Denomination

Produit semi-fini pour la production de tous types de pain et de produits de boulangerie levés.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

dose d'utilisation : 3-5 kg par quintal de farine

- ajouter directement NATURPAN C PLUS aux autres ingrédients de la pâte
- NATURPAN C PLUS peut être ajouté soit à des pâtes directes, soit à des pré-ferments ou à des pâtes à longue fermentation

BÉNÉFICES :

NATURAPAN C PLUS possède toutes les qualités du levain fermenté naturellement et donc :

- modifie le pH du pain grâce à sa teneur en acides naturels favorisant le développement de la levure
- renforce la structure glutinique
- augmente le volume des produits finis
- confère au pain goût et parfum typiques des pâtes à longue durée de conservation
- favorise la conservation du pain en améliorant son parfum
- NATURPAN C PLUS 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 NATURPAN C PLUS n'implique aucune déclaration supplémentaire dans la liste des ingrédients du pain.



**Extraordinary
made simple.**