

CIBLE

BOULANGERIE CIBLE

Concentré améliorant de levée à base de farine de céréales maltées, d'enzymes et d'acide ascorbique, idéal pour la confection de pains, pizzas, focaccias, gressins et viennoiseries (croissants, brioches, krapfens). TARGET vous aide à harmoniser l'élasticité des différentes farines utilisées. Il offre une plus grande flexibilité dans la gestion du temps de levée et une meilleure résistance aux variations de température. Vos produits finis gagneront en volume, même sous contrainte mécanique et en vibrations, tout en conservant une couleur douce et homogène, ainsi qu'un parfum et une fraîcheur durables.



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 01090039

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Description

améliorant enzymatique en poudre pour pâtes levées, pain, gressins, pâtisseries levées, pizzas, focaccia et produits levés.

Denomination

Produit semi-fini.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

dose d'utilisation 0,7-1,5 kg de TARGET pour 100 kg de farine.
TARGET peut être ajouté aux pâtes directes, aux levains ou aux pâtes à fermentation longue.
TARGET permet d'obtenir des produits finis de couleur claire.



Extraordinary
made simple.