

NOFIL

BOULANGERIE

AUTRES ÉMULSIFIANTS

Produit spécial à base d'acétate de calcium et de farine de céréales maltées (0,6 %), conçu spécifiquement pour la boulangerie. Incorporé à la pâte à pain, il prévient la contamination par *Bacillus mesentericus*, qui altère le pain en lui donnant une texture collante et filandreuse. NOFIL s'utilise aussi bien dans les pâtes à pain directes que dans les pâtes à fermentation longue.



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 01080084

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Description

Poudre blanche fluide à légère odeur acétique ; son utilisation dans les pâtes levées vise à prévenir le phénomène du pain filandreux en inhibant le développement du bacille méésentérique.

Denomination

produit semi-fini destiné aux pâtes levées pour la boulangerie et la pâtisserie.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la dose d'utilisation est de 600 g pour 100 kg de farine.
NOFIL peut être ajoutée directement aux
pâtes directes qu'aux levains.



Extraordinary
made simple.