

# LÉCIDER

BOULANGERIE

LÉCIDER

Améliorant de pâte à base de farine de céréales maltées, de lécithine, d'enzymes et d'acide ascorbique. Il est particulièrement adapté aux machines de production industrielle. Grâce à sa formulation spéciale, LECIDOR est spécialement conçu pour les pâtes destinées à la congélation : il contribue à préserver leur qualité lors des opérations de distribution sous chaîne du froid. Il est très utile pour la fabrication de pain, pizzas, focaccias, gressins et viennoiseries (croissants, brioches, krapfens).



## 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 01070084

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

Améliorant en poudre à base de lécithine et d'enzymes, particulièrement adapté aux pâtes à fermentation contrôlée.

### Denomination

produit semi-fini pour produits de boulangerie à cuire.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

la dose maximale d'utilisation est de 1 kg de LECIDOR par quintal de farine, à ajouter directement au moment du mélange. LECIDOR peut être ajouté aux pâtes directes, bigas ou pâtes à fermentation longue. La dose d'utilisation peut être réduite en fonction des types de pâte et des procédures adoptées.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau glacée (1-4 °C) dans la préparation de pâtes destinées à la levée contrôlée.

**AVANTAGES :**

Grâce à sa teneur élevée en lécithine de tournesol, LECIDOR est particulièrement adapté à l'amélioration des pâtes à réfrigérer car il :

- renforce la structure glutinique
- améliore la maniabilité des pâtes
- améliore les capacités de rétention du gaz et la tolérance à la levée
- optimise l'émulsification des matières grasses ajoutées dans les pâtes
- augmente le volume des produits
- améliore la friabilité et la conservation



**Extraordinary  
made simple.**