

PROJET

BOULANGERIE PROJET

Améliorant de pâte de haute qualité en poudre, idéal pour la production industrielle automatisée de pain, pizza, focaccia, gressins et viennoiseries (croissants, brioches, krapfens). PROJET accélère la fermentation et assure une augmentation significative du volume, même sous contraintes mécaniques et vibrations. Il confère aux produits finis une mie aérée et une croûte dorée et croustillante.



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 01090062

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Description

Améliorant en poudre de haute qualité pour pâtes levées, pain, gressins, pâtisseries levées, destiné aux systèmes industriels automatisés.

Denomination

améliorant pour pâtes levées. Produit semi-fini.

Directions for use

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

la dose d'utilisation est de 1 kg de PROJECT par quintal de farine. La dose peut être réduite jusqu'à 0,3 kg en fonction de la qualité de la farine utilisée et des recettes et procédures adoptées. Si vous panifiez avec le système au levain, PROJECT doit être ajouté à la dernière pâte. PROJECT ne contient pas de graisses. PROJECT peut être utilisé dans tous les types de pain (décret ministériel du 27 février 1996, n°209). Conformément à la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage des produits destinés au consommateur final, l'indication de « l'émulsifiant E472e » et du « dextrose » parmi les ingrédients peut être considérée comme suffisante (Décret législatif du 27 janvier 1992, n°109, art.7).



**Extraordinary
made simple.**