

# MALTEX EVO

BOULANGERIE MALTEX

Préparation à base d'extrait de malt en poudre et de farine de malt, idéale pour tous types de pains, produits levés et pâtisseries. Les enzymes qu'elle contient stimulent l'activité des levures : il en résulte une saveur plus intense, un volume accru et une croûte fine, croustillante et d'une belle couleur dorée.



## 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 01090633

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

produit en poudre à base de farine de malt de blé et de farine de malt d'orge.

### Denomination

Produit semi-fini pour la boulangerie et la pâtisserie.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

MALTEX Evo est un produit qui peut être utilisé dans tous les types de pain, pâtes levées et produits de boulangerie.

MALTEX EVO a un contenu enzymatique dont l'action sur les pâtes comporte trois effets importants :

- augmentation de l'activité des levures et amélioration du volume final.
- croûte plus dorée, fine et croustillante.
- meilleurs goût et parfum.

MALTEX Evo n'est pas un additif et les doses d'utilisation ne sont limitées par aucune norme.

MALTEX EVO doit être ajouté à la dernière pâte et les doses d'utilisation varient entre 0,4 et 2 % en fonction de la qualité de la farine, du type de produit de boulangerie et des caractéristiques souhaitées.



**Extraordinary  
made simple.**