

# OROMALT

BOULANGERIE OROMALT

Farine de blé malté à haute teneur en enzymes et fort pouvoir diastasique. Son ajout à la pâte favorise la production de substrats pour la fermentation et, par conséquent, améliore l'activité des levures. De plus, elle stimule la production de dextrines, ce qui permet d'obtenir une croûte dorée et croustillante plus prononcée.



## 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 01990076

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

Farine de malt de blé hautement diastasique.

### Denomination

farine de malt de BLÉ. Peut contenir de la MOUTARDE et du SOJA.

### Directions for use

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

OROMALT, pure farine de malt de blé absolument naturelle hautement diastasique, peut être utilisée sans limitation dans tout type de pain (D.P.R. 30 novembre 1998, n ° 502).

OROMALT est particulièrement adaptée à tous les processus de levage.

OROMALT a un contenu enzymatique naturel élevé dont l'action sur les pâtes levées a essentiellement deux effets :

- production constante et contrôlée de sucres fermentescibles qui permettent une plus grande activité des levures.
- formation élevée de dextrines qui, lors de la cuisson, donnent une croûte plus dorée, plus souple, plus croustillante.

OROMALT doit être ajoutée à la dernière pâte.

OROMALT n'est pas un additif et les doses d'utilisation ne sont limitées par aucune norme ; cependant, les doses d'utilisation jugées appropriées pour obtenir les meilleurs résultats sont fournies :

pain\_\_\_\_\_ 0,5-1,5 % de la quantité de farine

pain de mie \_\_\_\_ 0,7-2 % " "

biscottes\_\_\_\_ 1-2 % " "

gressins\_\_\_\_\_ 1-3 % " "

croissants\_\_\_\_\_ 1-2 % " "

gaufrettes\_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "

pâte feuilletée\_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01990550

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

Farine de malt de blé hautement diastasique.

### Denomination

farine de malt de BLÉ.

### Directions for use

OROMALT, pure farine de malt de blé absolument naturelle hautement diastasique, peut être utilisée sans limitation dans tout type de pain (D.P.R. 30 novembre 1998, n ° 502).

OROMALT est particulièrement adaptée à tous les processus de levage.

OROMALT a un contenu enzymatique naturel élevé dont l'action sur les pâtes levées a essentiellement deux effets :

- production constante et contrôlée de sucres fermentescibles qui permettent une plus grande activité des levures.
- formation élevée de dextrines qui, lors de la cuisson, donnent une croûte plus dorée, plus souple, plus croustillante.

OROMALT doit être ajoutée à la dernière pâte.

OROMALT n'est pas un additif et les doses d'utilisation ne sont limitées par aucune norme ; cependant, les doses d'utilisation jugées appropriées pour obtenir les meilleurs résultats sont fournies :

pain\_\_\_\_\_ 0,5-1,5 % de la quantité de farine

pain de mie \_\_\_\_ 0,7-2 % " "

biscottes\_\_\_\_ 1-2 % " "

gressins\_\_\_\_\_ 1-3 % " "

croissants\_\_\_\_\_ 1-2 % " "



Extraordinary  
made simple.

gaufrettes \_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "

pâte feuilletée \_\_\_\_\_ 0,7-1 % " "



Extraordinary  
made simple.