

ACTIBREAD 3 SYST3M

BOULANGERIE ACTIBREAD

Levain naturel en poudre à base de farine de blé dur, idéal pour la préparation de pain, pizzas, focaccias et autres en-cas salés selon la méthode directe. Spécialement conçu pour garantir toutes les propriétés fermentaires du levain, sans ajout de levure fraîche. ACTIBREAD 3 SYST3M confère au pain l'arôme typique du levain naturel, ainsi qu'un volume généreux et une croûte dorée et appétissante. Il assure également une saveur et une texture durables.



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 01090625

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anhydride

INFO

Description

préparation en poudre à base de levain naturel produit à partir de farine de blé dur pour la production directe de pain, de pizza, de focaccia et de snacks salés. ACTI BREAD 3 SYST3M permet d'atteindre les résultats suivants : 1. Il garantit l'apport de toutes les activités fermentaires de la levure naturelle et ne nécessite pas l'utilisation de levure compressée. 2. Il confère au pain toutes les propriétés aromatiques des levains issus de fermentation naturelle. 3. Il assure l'obtention de pain avec un excellent volume, un aspect doré et appétissant, prolongeant son parfum et sa conservation.

Denomination

Produit semi-fini en poudre pour boulangerie.

Directions for use

la dose d'utilisation d'ACTI BREAD 3 SYST3M est de 4 % en poids sur la farine utilisée.

Les recettes d'application sont disponibles sur notre site Web www.irca.eu dans la section « Recettes ».



Extraordinary
made simple.