NATIVUM GRANO DURO

BOULANGERIE ACTIBREAD

Produit en poudre à base de semoule de blé dur naturellement fermentée avec du levain déshydraté, idéal pour la production en méthode directe de pains, pizzas, focaccias et snacks salés. Sa composition apporte l'ensemble des activités fermentaires du levain naturel sans recours à la levure comprimée et contribue à améliorer le développement du produit à la cuisson.
NATIVUM GRANO DURO confère aux produits de boulangerie les caractéristiques aromatiques typiques du levain issu d'une fermentation naturelle, permettant d'obtenir des pains avec un excellent volume, un aspect doré et appétissant, tout en prolongeant leur fraîcheur et leur durée de conservation.



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 01983988

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Fruits



Oeufs



Soja



Lait



Moutarde



Anhydride

INFO

Denomination
semilavorato in polvere per panificazione.

Directions for use
la dose d'impiego del prodotto è del 4% sul peso sulla farina utilizzata. Le ricette applicative sono disponibili all'interno del nostro sito web www.irca.eu nella sezione "Ricette".