

NATUR ACTIV

BOULANGERIE

NATUR ACTIV

Mélange à base d'extrait de malt en poudre et de farine de malt, idéal pour tous types de pains, produits levés et pâtisseries. Les enzymes qu'il 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 01090616

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Oeufs



Soja



Lait



Fruits



Moutarde

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

SO₂ Anhydride

INFO

Description

Levain naturel actif en poudre qui trouve son application aussi bien dans la préparation de produits de confiserie levés tels que les panettones, pandori, colombes, brioches vénitiennes, brioches, etc. que dans la production de pain, de pizza, de gâteaux et de gressins.

Denomination

Produit semi-fini pour la production de produits levés.

Directions for use

La dose d'utilisation de NATUR ACTIV varie de 5 à 7 % sur la farine utilisée dans le pré-ferment.

Le dosage recommandé de NATUR ACTIV pour chaque spécialité levée est décrit sur notre site Web ou peut être demandé au distributeur local.



**Extraordinary
made simple.**