

YORK SOFT

BOULANGERIE YORK

Adjuvant naturel à base d'enzymes pour pains moelleux et produits de boulangerie.

Une formule sans émulsifiant qui assure une douceur optimale qui (pour les doses >2%) dure jusqu'à 45 jours.

- Il peut être utilisé pour les produits sucrés levés à longue conservation (par exemple le panettone).
- Elle garantit une humidité élevée et une mastication courte ainsi qu'une résilience optimale
- Il ralentit le rassissement du pain (consommation dans les 24/36 heures).

Étiquette propre

Sans émulsifiant



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane per hamburger



Panettone gastronomico



Croissant



Panettone

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080004

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

INFO

Advantages

Donne élasticité et fraîcheur

Claims

Étiquette propre

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Sans émulsifiants

Détails

Adjuvant naturel à base d'enzymes, spécialement conçu pour la fabrication de produits de boulangerie moelleux. Formulé sans émulsifiants, il garantit un excellent moelleux, qui, pour des dosages > 2 %, dure jusqu'à 45 jours.

- Utilisable pour les produits levés sucrés à longue conservation (ex. : panettone)
- Garantit une humidité élevée et une mastication rapide, ainsi qu'une excellente résilience
- Ralentit le rassissement du pain (pour une consommation dans les 24/36 heures)

Description

adjuvant enzymatique en poudre pour pains et produits de boulangerie moelleux.

Denomination

produit semi-fini pour pains et produits de boulangerie.

Directions for use

YORK SOFT permet de produire des pains et des produits de boulangerie présentant les caractéristiques suivantes :

- élasticité longue durée
- mie fine et régulière
- excellente résilience
- durcissement retardé

DOSE D'UTILISATION : 1 - 2,5 kg de YORK SOFT pour 100 kg de farine.

YORK SOFT peut être utilisé dans tout type de pain (décret ministériel n° 209 du 27/02/1996 et décret présidentiel n°502 du 30/11/1998).

L'utilisation de YORK SOFT n'implique aucune déclaration supplémentaire dans la liste des ingrédients du pain.



Extraordinary
made simple.