

# ESSAI(S)

BOULANGERIE PROCÈS

Améliorant de fermentation en poudre de haute qualité, composé d'émulsifiants, de sucres, d'enzymes et d'acide ascorbique. Spécialement conçu pour la production industrielle automatisée de pain, pizza, focaccia, gressins et viennoiseries (croissants, brioches, krapfens). Ce produit accélère la fermentation et assure une augmentation significative du volume, même sous contraintes mécaniques et vibrations. Il confère aux produits finis une croûte dorée et légère, un cœur moelleux et des bulles régulières.



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01090053

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales

Cross-contaminations



Soja



Moutarde

## INFO

### Description

améliorateur en poudre de qualité supérieure pour pâtes levées, pain, gressins, pâtisserie levée (croissants, brioches, boules de B etc.), pizzas, focaccias et produits levés.

### Denomination

améliorant pour pâtes levées. Produit semi-fini.

### Directions for use

la dose d'utilisation est de 1,5 kg de TRIAL-S par quintal de farine.

La dose peut être réduite jusqu'à 0,5 kg en fonction de la qualité de la farine utilisée et des recettes et procédures adoptées.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

Si vous panifiez avec le système au levain, TRIAL-S doit être ajouté à la dernière pâte.

TRIAL-S ne contient pas de graisses.

TRIAL-S peut être utilisé dans tous les types de pain (décret ministériel du 27 février 1996, n°209).

Conformément à la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage, l'indication de « l'émulsifiant E472e » et du « dextrose » les ingrédients peut être considérée comme suffisante (Décret législatif du 27 janvier 1992, n°109, art.7).



**Extraordinary  
made simple.**