NATIVUM GERME DI GRANO

BOULANGERIE ACTIBREAD

Préparation en poudre à base de levain, idéale pour la production en méthode directe de pains, pizzas, focaccias et snacks salés. Sa composition garantit l'apport de l'ensemble des activités fermentaires du levain naturel sans nécessiter l'utilisation de levure comprimée.
NATIVUM GERME DI GRANO confère aux produits de boulangerie les propriétés aromatiques typiques du levain issu d'une fermentation naturelle, en les enrichissant d'un profil plus caractérisé grâce aux notes de germe de blé. Il contribue également à obtenir une coloration plus intense et appétissante, des pains avec un excellent volume et une fraîcheur qui se maintient plus longtemps, prolongeant ainsi 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 01984005

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens	Cross-contaminations
Céréales	**Fruits**
	Oeufs
	Soja
	Lait
	Moutarde
	SO_2 Anhydride
	Lupini

INFO

Denomination
semilavorato in polvere per panificazione.

Directions for use
la dose d'impiego del prodotto è del 4% sul peso sulla farina utilizzata.