



YORK EVOLUTION SAVEUR

PANIFICAZIONE YORK

Coadiuvante naturale a base di pasta acida da fermentazione naturale, enzimi e acido ascorbico per panificazione e pasticceria. Conferisce ai prodotti maggiore tolleranza nella lievitazione, maggiori volumi, doratura e fragranza. Garantisce una maggiore resistenza alle variazioni di temperatura e corregge le fluttuazioni reologiche nelle farine, compensando le differenze di elasticità dei diversi tipi di farina. Disponibili anche la variante classica e le varianti HP ed Evolution.

Dettagli prodotto

COD 000037

Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape

Modalità d'uso



Focaccia



Pane



Brioche



Grissini



Pizza



Krapfen



Croissant