

## **NATURPAN PLUS**

PANIFICAZIONE ALTRI COADIUVANTI NATURALI

Coadiuvante naturale, dall'elevato contenuto di pasta acida da fermentazione naturale, destinato alla produzione di pane, pizze, focacce, grissini e pasticceria lievitata (croissant, brioche, krapfen). Il suo impiego favorisce lo sviluppo della lievitazione e rinforza la struttura glutinica, aumentando il volume dei prodotti finiti. NATURPAN C PLUS, inoltre, favorisce la conservabilità del pane, migliorandone la fragranza e conferendogli il gusto e il profumo tipici degli impasti a lunga fermentazione.

## **Dettagli prodotto**

COD 000425

## Allergeni/cross contaminazioni

Allergeni



frumento

Cross contaminazioni



Soia



Senape

## **Denominazione tecnica**

semilavorato per la produzione di tutti i tipi di pane e di prodotti lievitati da forno.