



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